JIRO TANIGUCHI · MASAYUKI QUSUMI
GOURMET 2
J.TG

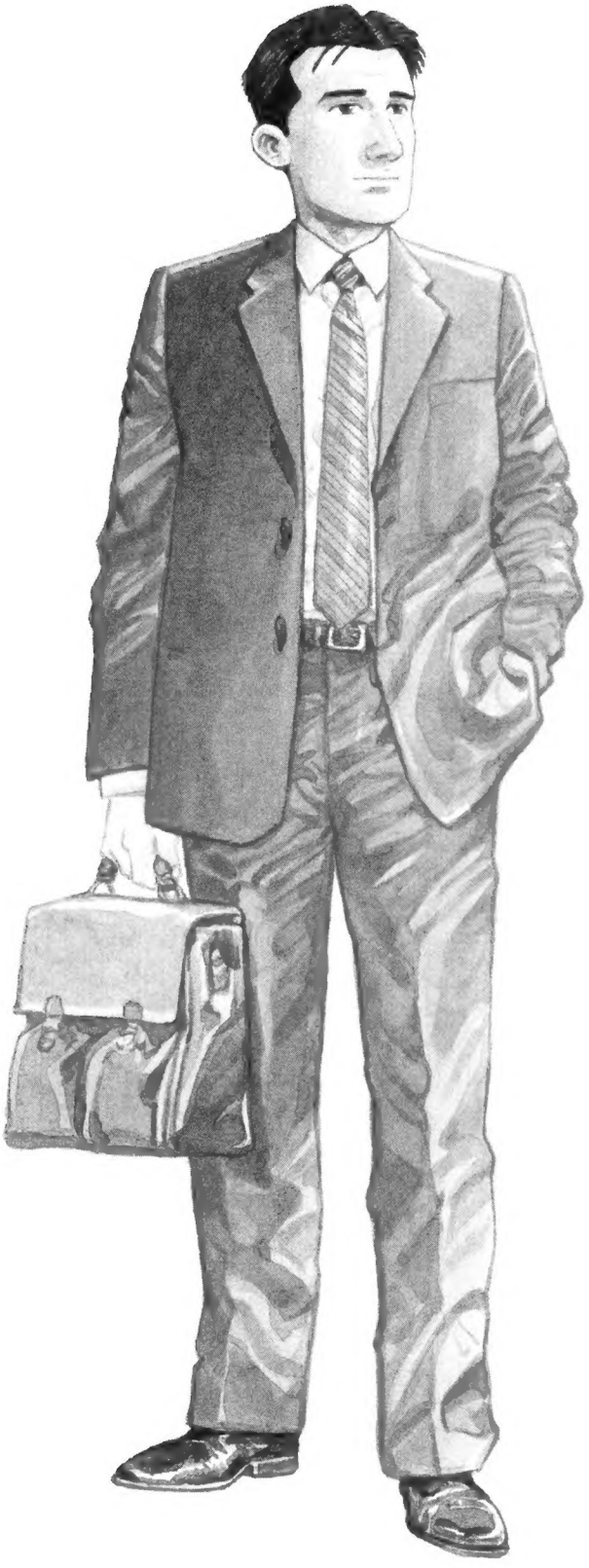
Una collana dedicata a uno dei grandi maestri della narrativa disegnata contemporanea. Attraversando le tematiche e i generi, le suggestioni di Jiro Taniguchi continuano a dimostrarsi vive e attuali, incantando con la profondità e l'universalità che hanno reso immortale la sua arte.

Piano dell'opera

1. L'uomo che cammina
2. Allevare un cane e altri racconti
3. L'olmo e altri racconti
4. Al tempo di papà
5. Gli anni dolci
6. Gourmet
7. Gourmet 2
8. Blanca
9. I cani degli dei
10. Il libro del vento
11. Ten no taka - Skyhawk
12. K.
13. Uno zoo d'inverno
14. Seton 1
15. Seton 2
16. Seton 3
17. Seton 4
18. La montagna magica
19. Garouden
20. Tokio Killers
21. Furari
22. La vetta degli dei 1
23. La vetta degli dei 2
24. La vetta degli dei 3
25. La vetta degli dei 4
26. La vetta degli dei 5
27. Quartieri lontani (In una lontana città)
28. Un cielo radioso
29. L'uomo della Tundra
30. La ragazza scomparsa

Disegni JIRO TANIGUCHI · Testi MASAYUKI QUSUMI

GOURMET 2



SOMMARIO

CAPITOLO UNO – **ODEN IN BRODO DEI VICOLI DI AOBA, A SHIZUOKA, PREFETTURA DI SHIZUOKA** 5

CAPITOLO DUE – **CUCINA PERUVIANA A SHINANOMACHI, NEL DISTRETTO DI SHINJUKU A TOKYO** 15

CAPITOLO TRE – **HIYASHI CHUKA E RAMEN DI HIGASHI OOI, NEL DISTRETTO DI SHINAGAWA A TOKYO** 25

CAPITOLO QUATTRO – **IL SAPORE DEL CHAZUKE DI SHIMONJAKU, NEL DISTRETTO DI MITAKA A TOKYO** 35

CAPITOLO CINQUE – **LA PIZZA NEI VICOLI DI SHIMOKITAZAWA, NEL DISTRETTO DI SETAGAYA A TOKYO** 45

CAPITOLO SEI – **I SURAMEN DEL MUNICIPIO DELLA CITTÀ DI TOTTORI, PREFETTURA DI TOTTORI** 55

CAPITOLO SETTE – **IL MENÙ A BASE DI STUFATO DEL PARCO DI KOMAZAWA, NEL DISTRETTO DI SETAGAYA A TOKYO** 67

CAPITOLO OTTO – **I MENÙ AKAMON ED ECONOMY DELL'UNIVERSITÀ DI TOKYO, NEL DISTRETTO DI BUNKYO A TOKYO** 77

CAPITOLO NOVE – **CUCINA COREANA SOTTO IL VIADOTTO DI YURAKUCHO, NEL DISTRETTO DI CHIYODA A TOKYO** 87

CAPITOLO DIECI – **IL MENÙ A BASE DI SERIOLA AL TERIYAKI DI SHOTO, NEL DISTRETTO DI SHIBUYA A TOKYO** 97

CAPITOLO UNDICI – **IL RAMEN DI TONKOTSU CON RISO DI OOTEMACHI, NEL DISTRETTO DI CHIYODA A TOKYO** 107

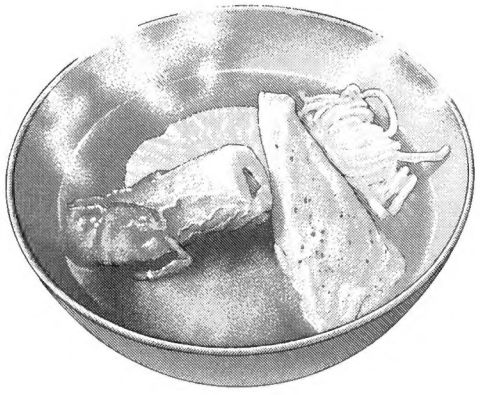
CAPITOLO DODICI – **L'HAMBURGER DI NIPPORI SENIGAI, NEL DISTRETTO DI ARAKAWA A TOKYO** 117

CAPITOLO TREDICI – **CUCINA ALGERINA A PARIGI, IN FRANCIA** 127

A proposito del magnifico solitario – di Yoko Hiramatsu 137

Glossario 140

CAPITOLO UNO:
ODEN IN BRODO DEI VICOLI DI AOBA, A SHIZUOKA, PREFETTURA DI SHIZUOKA



1. POT-POURRI GIAPPONESE, SPECIALITÀ DEL KANTO. N.D.T.

1. PASTA DI PESCE, SIMILE AL SURIMI. N.D.T.

PERMESSO?
PREGO.
BENVENUTO!
BENE!
CLING CLING
...
UHM...
FORSE QUI...
QUI DA NOI SI FANNO GLI ODEN IN BRODO, VA BENE LO STESSO?
CERTO.
POSSO AVERE DEGLI ODEN?
EHM...
PHEW!
AAH! CHE BEL CALDUCCIO!
AH.
VA BENE.
ALLORA, ECCO... LO PRENDO.
SUBITO.
C'È L'HANPEN NERO?
IO...
...FACCIO L'HANPEN NERO DI ALGHE NORI TOSTATE.
CI HA MESSO QUELLA POLVERE DI SARDINE?
SÌ!
NO.
SONO QUELLI CHE VEDE SUL MENÙ.
NELLA MIA ZUPPA IO METTO LA SENAPE. LA PROVI!

1. FETTUCCINE FATTE CON FARINA DI KONNYAKU. N.D.T. 2. PATÉ FATTO CON IL GLUTINE DI UN TUBERO GIAPPONESE. N.D.T. 3. RAFANO BIANCO GIAPPONESE. N.D.T. 4. CILINDRO DI PASTA DI PESCE BOLLITA. N.D.T.

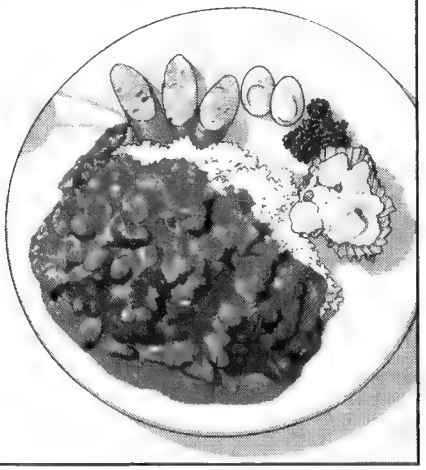
CHOMP
CHOMP
FUUH.
FUUH.
UHM.
SÌ! QUESTO SÌ CHE SCALDA!
FUUH!
FUUH!
O-OH!
NON È NIENTE MALE!
IN EFFETTI, IL BRODO È PIUTTOSTO PICCANTE...
PHEW!
AAH!
È LA PRIMA VOLTA CHE LO MANGIO COSÌ, MA DEVO DIRE CHE QUESTO ODEN IN BRODO NON È NIENTE MALE!
FUUH.
FUUH.
GLOM
CREDO CHE CI ABBIA MESSO IL PEPERONCINO ROSSO, NON LA PASTA DI SENAPE.
LATTUGA E CIPOLLA A FETTE.
OOH!
HANPEN NERO IMPASTATO CON LE ALGHE NERE E TOSTATO.
GRAZIE!
L'HANPEN NERO DI ALGHE TOSTATE.
PREGO.
MMH.
MMH.
SLUURP
UHM.
CHOMP
SÌ, È BUONO. L'AROMA DELLE ALGHE NERE È DAVVERO EFFICACE.
FUUH!
FUUH!
UH!
SCOTTA!
AHM!

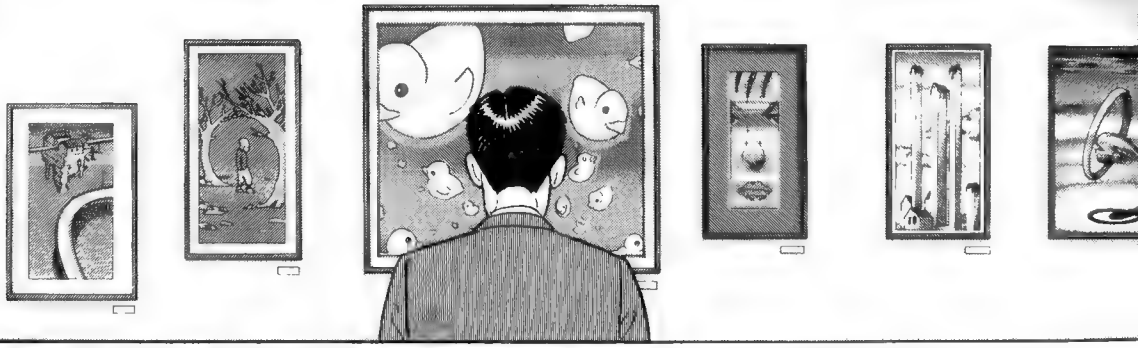
1. PATATE DELLA QUALITÀ SATOIMO BOLLITE E SERVITE CON LA BUCCIA. N.D.T.
2. TIPICO SOTTACETO GIAPPONESE A BASE DI DAIKON. N.D.T.

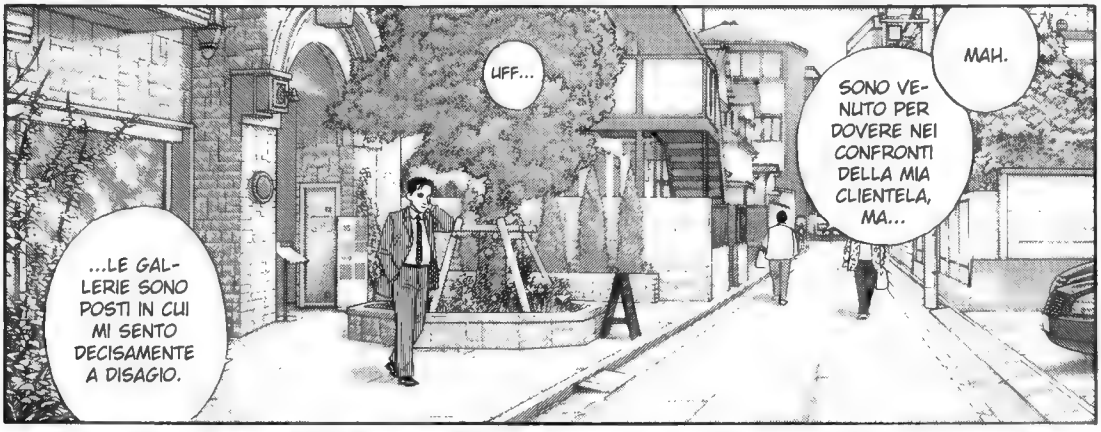
NON SI VEDE TRACCIA DELLA GRIGLIA, MA SONO CALDE E SEMPLICEMENTE SQUISITE.
GNAM
GNAM
GNAM
CRUNCH
HA IL SAPORE DELLA CAMPAGNA.
MMH.
CHOMP
FORSE, A STOMACO VUOTO MI MANCA LA LUCIDITÀ?
CHOMP
CHOMP
...MENTRE ASPETTO IL TONNO A PEZZI, STO GIÀ PENSANDO DI ORDINARE DEGLI SPIEDINI DI TONNO.
MI STO RIEMPIENDO DI PATATE, EPPURE...
UHM...
E NON CI SONO NEMMENO IDIOTI IN PREDA AI SENSI DI COLPA MENTRE MANGIANO QUESTE DELIZIE.
CHOMP
CHOMP
CHOMP
SUBITO.
E DEGLI SPIEDINI DI TONNO.
COMUNQUE, NESSUNO BADA AL FATTO CHE STIA MANGIANDO DA SOLO.
SLURP

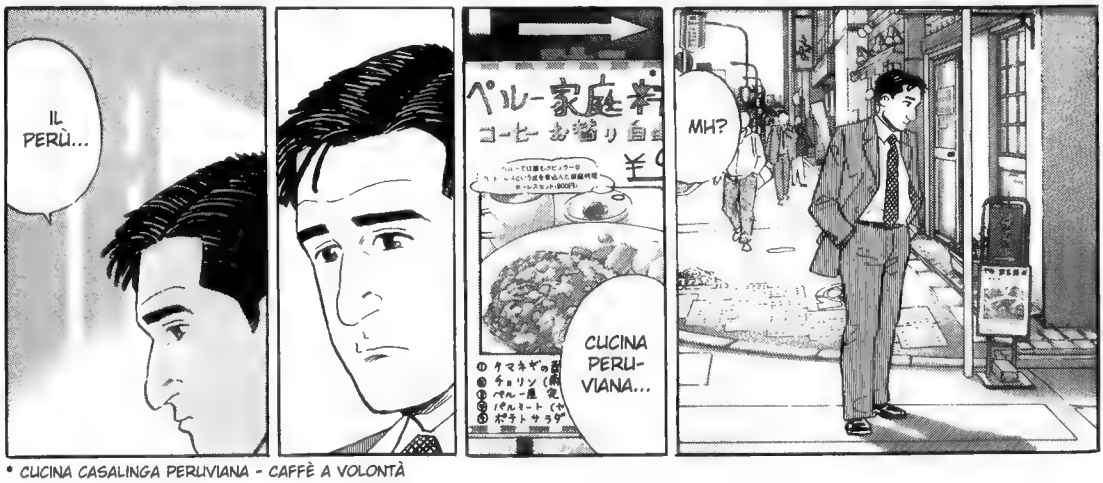
1. LOCALE TIPICO GIAPPONESE IN CUI VENGONO SERVITE BEVANDE ACCOMPAGNATE DA CIBO. N.D.T.

CAPITOLO DUE:
CUCINA PERUVIANA A SHINANOMACHI, NEL DISTRETTO DI SHINJUKU A TOKYO

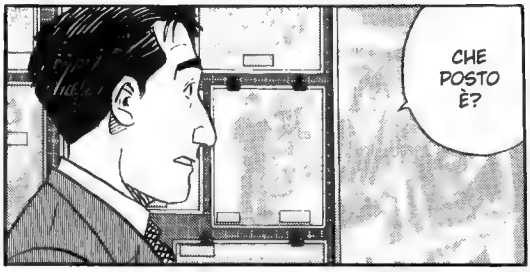


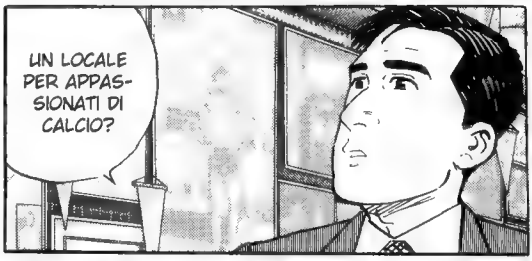


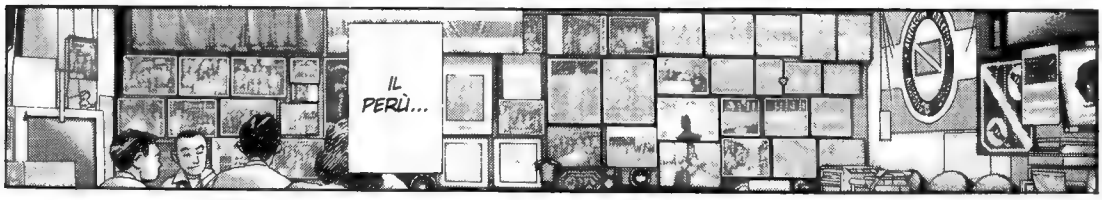


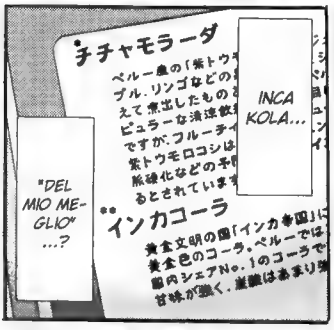


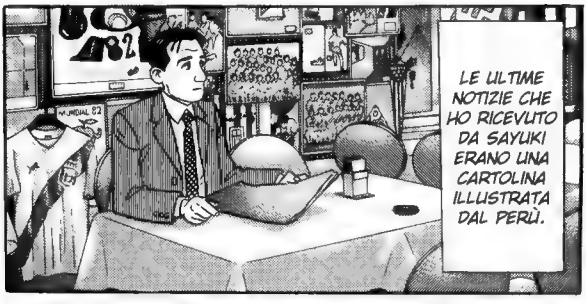
* CUCINA CASALINGA PERUVIANA - CAFFÈ A VOLONTÀ

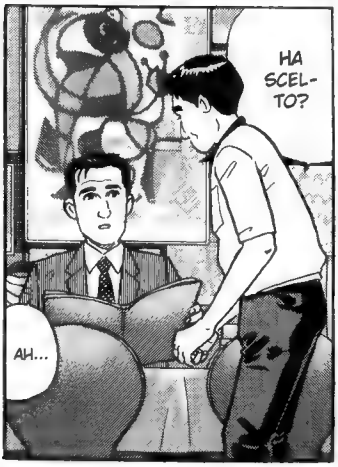








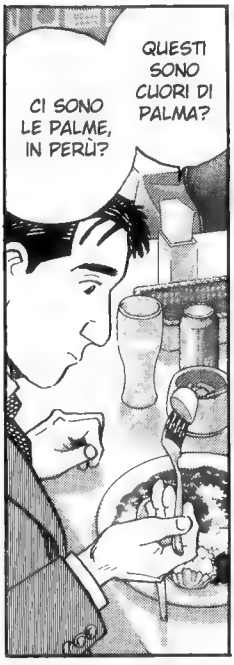


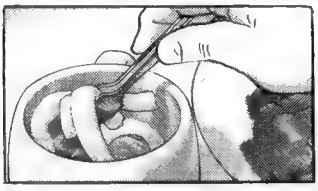


* CHICHA MORADA ** INCA KOLA

FAGIOLI NERI...?
È UN PIATTO CASALINGO ESTREMAMENTE COMUNE IN PERÙ, L'EQUIVALENTE GIAPPONESE POTREBBE ESSERE LA ZUPPA DI MISO.
È UNO STUFATO A BASE DI FAGIOLI NERI, CARNE DI MAIALE E CIPOLLA.
VUOLE PROVARE IL PIATTO DI FRIJOLES?
EHM...
UNA INCA KOLA, GRAZIE.
AH.
E DA BERE?
ALLORA PRENDO QUELLI.
OOH!
SANNO PROPRIO COME QUELLI IN PERÙ!
SÌ. LI PREPARA MIA MADRE, CHE È NATA IN PERÙ.
ORA CHE CI PENSO...
...SE NON SBAGLIO, AVEVO PARLATO CON SAYUKI DEL FATTO CHE NON BEVO ALCOLICI.
PROPRIO COSÌ!
GIÀ!
IO STESSO...
...POSSO BERE QUANTO BASTA PER STARE IN COMPAGNIA.
ERA ...
...ALLA FESTA PER IL VERNISSAGE DELLA MOSTRA PERSONALE DI UN ARTISTA GIAPPONESE RESIDENTE A PARIGI.

LE MELE SONO CROCCANTI...
...E C'È ANCHE LA PANNA MONTATA.
EH EH!
SEMBRA BUONO. PORTAMI IN QUESTO LOCALE, PER FAVORE.
COME POSSO SPIEGARTELO?
UNA SPECIE DI TORTINO DI MELE GIGANTE.
SENTI...
TI ANDREBBE DI USCIRE A MANGIARE UN DOLCE?
AH...
OH!
E COS'È?
PROPRIO QUI VICINO C'È UN OTTIMO LOCALE DOVE SERVONO LA TORTA TATIN!
A RIPENSARCI, MI È VENUTA VOGLIA DI MANGIARLA.
OOH!
PLOP PLOP
È GIALLA!
PSSH
GRAZIE.
AH.
LA SUA INCA KOLA.
PREGO.
MA A ME SEMBRA PROPRIO GIALLA COME LA CURCUMA...
GLU
OOH!
L'IMPERO INCA ERA LA CAPITALE DELL'ORO, QUINDI QUESTA È LA COLA DORATA.
L'ACQUA NON È BUONA IN PERÙ, QUINDI I TURISTI DEVONO BERE QUESTA AL POSTO DELL'ACQUA, OVUNQUE VADANO.
NO, NO! NON È GIALLA!
È DORATA.
Golden Kola





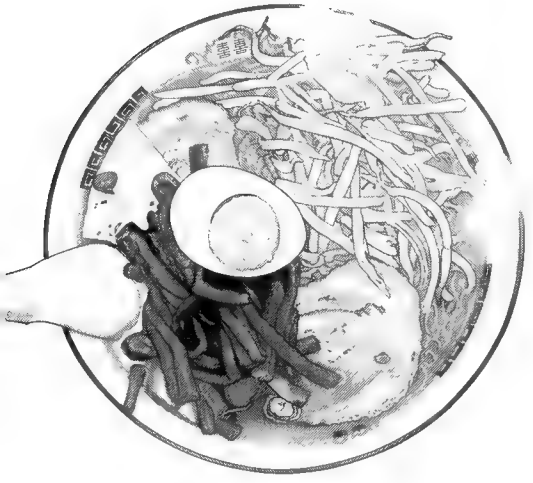
1. PRUGNE IN SALAMOIA. N.D.T.

SONO TENERI...
UHM.
CHOMP
UH!
CRICK
ASPRA!
NON MI BASTA PER NIENTE.
CHOMP
CHOMP
SEMBRA UNO DI QUEI PIATTI PREPARATI PER I BAMBINI, MA PER ADULTI.
PROVO QUESTO?
MH.
MH.
È TUTTO BUONISSIMO.
CHOMP
CHOMP
* LOMO SALTADO
QUESTE CIPOLLE SONO UN INTERMEZZO IMPAREGGIABILE.
CLINK
NON PRENDE UN PIATTO SOLTANTO?
NO.
MI SCUSI.
VORREI UN LOMO SALTADO.
DEL PERÙ CONOSCEVO SOLTANTO IL MACHU PICCHU E I GEOGLIFI DI NAZCA.
ANCHE DEL CIBO AVEVO UN'IMMAGINE...
...IN UN CERTO SENSO "DESERTICA", CREDEVO CHE FOSSE SECCO E INSIPIDO. E INVECE...
ASPRO E BUONISSIMO!
FA SVEGLIARE!
BEVO ANCHE IL SUGHETTO.
SLURP
UH!
ALTRE CIPOLLE, PER FAVORE.

CARNE DI MAIALE, CIPOLLE, POMODORI MATURI E PATATE PICCANTI SALTATI IN PADELLA.
MI STO RIMPINZANDO DI CIPOLLE.
OOPS.
IL SUO LOMO SALTADO.
PREGO.
QUESTO CIBO HA UN SAPORE DA CUCINA DELLA PORTA ACCANTO, MOLTO LONTANO DALL'IMMAGINE DELL'IMPERO INCA.
SEMBRA COTOLETTA DI MAIALE ALL'AROMA DI POMODORO.
ANCHE QUESTO HA UN SAPORE FAMILIARE.
UHM.
GNAM
CHOMP
CHOMP
GIÙ CON LE CIPOLLE!
ALL'IMPROVVISO SONO DIVENTATO UN FILO-PERUVIANO.
UHM.
VA GIÙ CHE È UN PIACERE!
GNAM
GNAM
MH.
MMH!
CHE BONTÀ!
SQUISITO!
CHOMP
CHOMP
QUESTI SAPORI PROVENIENTI DALL'ALTRA PARTE DELLA TERRA NON MI FANNO PROVARE ALCUN SENSO DI DISTANZA!
QUESTE SAREBBERO LE PATATE FRITTE?
MH?

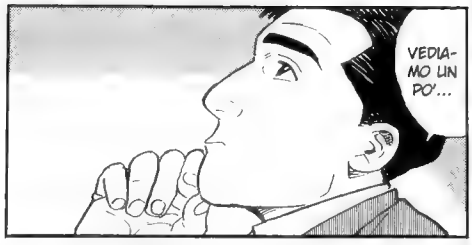
I SAPORI DEL PERÙ...
...SONO DI SUO GRADIMENTO?
AH!
VERAMENTE...
...È DELIZIOSO.
GLI INGREDIENTI DELLA CUCINA PERUVIANA SONO MOLTO RICCHI.
NON SOLO LE VERDURE, MA ANCHE LA CARNE E IL PESCE. TUTTO È MOLTO ABBONDANTE.
AH.
NON L'AVREI MAI NEMMENO IMMAGINATO.
IL PERÙ È UN PAESE POVERO, MA...
...DI UNA POVERTÀ ALLEGRA.
È UN PAESE IN CUI, PER MANGIARE E VIVERE, NON MANCA NIENTE!
MIO PADRE ANDÒ IN PERÙ PER UN'INDAGINE SULL'EMIGRAZIONE. MENTRE SVOLGEVA L'INDAGINE, SI INNAMORÒ DEL PERÙ E SI STABILÌ LÌ.
ED È LÌ CHE SONO NATA IO.
OOH!
SIGH...
HO DI NUOVO MANGIATO TROPPO...
ANDARE IN UN POSTO PER LAVORO E STABILIRVISI...
NE HO AVUTO LA POSSIBILITÀ... MA NON SONO RIUSCITO A FARE IL PASSO SUCCESSIVO.
CLICK
TIA SUSANO
FUUH
MA NO, MA NO!
B1F
FORSE, IN SERE COME QUESTA, NON SAREBBE MALE SE BEVESSI UN PO'...

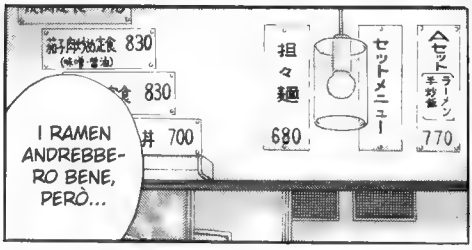
CAPITOLO TRE:
HIYASHI CHUKA E RAMEN DI HIGASHI OOI, NEL DISTRETTO DI SHINAGAWA A TOKYO

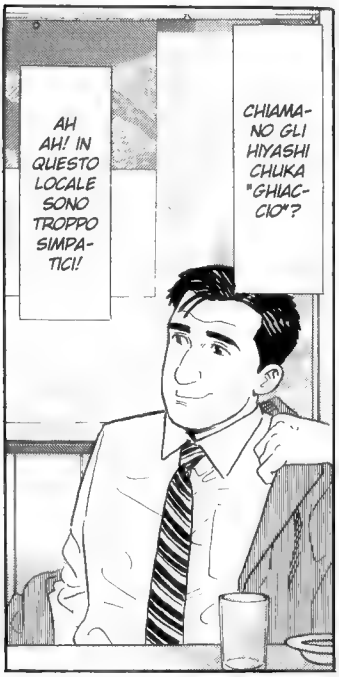


* OOI GINZA QUARTIERE COMMERCIALE

MA...
...RICORDO CHE I RAMEN CON I CIPOLLOTTI ABBRUSTOLITI DI QUEL LOCALE ERANO BUONI.
IL CIBO NON È TANTO ECCEZIONALE DA METTERSI IN FILA...
MI ARRENDO!
UHM...
UN POSTO VALE L'ALTRO, COMUNQUE.
...A QUESTO PUNTO NON SARÒ SODDISFATTO, SE NON MANGIO DEI RAMEN.
PERÒ...
BE', NON IMPORTA.
KARAN
NON SEMBRA MALE, NO?
MH.
MH...
BENVENUTO.
PREGO, SCELGA IL TAVOLO CHE PREFERISCE.
QUI.





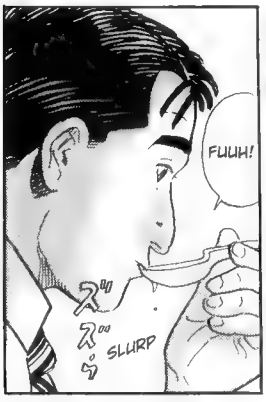


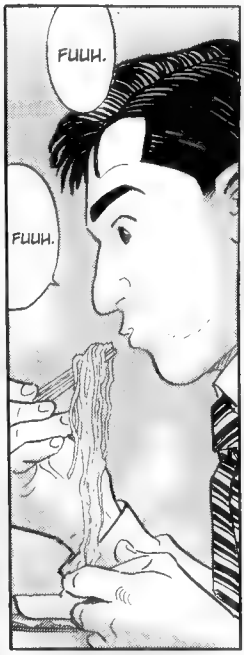
1. EPOCA CHE VA DAL 1926 AL 1989. N.D.T. 2. LETTERALMENTE, "SPAGHETTI CINESI FREDDI". È UN PIATTO GIAPPONESE A BASE DI RAMEN SERVITI FREDDI CON SVARIATI CONDIMENTI, DI SOLITO CONSUMATO IN ESTATE. N.D.T.

ANCHE QUEST'ANNO, MALGRADO SIA ARRIVATO L'AUTUNNO, FA ANCORA MOLTO CALDO.
PLOP
PLOP
PLOP
MITSUYA
SCUSI!
UNA GAZZOSA, PER FAVORE.
SÌ.
UNA GAZZOSA.
680
GLU
GLU
CHE BUONA!
!
GLU
GLU
GLUGLU
EH EH!
FRIZZZ
GLI HIYASHI CHUKA O I RAMEN...
...VIENE VOGLIA DI MANGIARLI IN UN LOCALE COME QUESTO, QUASI VUOTO NEL PRIMO POMERIGGIO.
DA BAMBINO PENSAVO CHE FOSSE SALATISSIMA.
PHEW...
NON RICORDAVO CHE LA GAZZOSA AVESSE QUESTO PROFUMO!
GLU
TSK!
SU, SU! MI SENTO GIÀ MEGLIO!
...E CON UN SAPORE DA NONNINA.
INVECE, ADESSO LA TROVO RINFRESCANTE...

1. VERMICELLI CINESI SERVITI IN BRODO CON VERDURA. N.D.T. 2. STRISCE SOTTILISSIME DI OMELETTE. N.D.T.

SLURP
I TANMEN DI QUESTO LOCALE SONO FAMOSI.
MA IO LI MANGIO SEMPRE, QUINDI OGGI HO PRESO I RAMEN.
SÌ.
BUONISSIMI.
VISTO?
BUONISSIMO!
...LE SCOTTATURE DEL BRODO...
QUANDO SONO ENTRATO NEL LOCALE AVEVO CALDO E, IN PREDA ALL'ENTUSIASMO, HO ORDINATO GLI HIYASHI CHUKA, MA...
FUUH.
FUUH.
SLURP
SONO DIVENTATO INVIDIOSO DELLE LORO ZUPPE...
SLURP
FUUH.
FUUH.
CERTO.
UN'AGGIUNTA DI RAMEN.
SUBITO.
EHM...
DEI RAMEN, PER FAVORE.
PREGO?
MI SCUSI! DEI RAMEN, PER FAVORE!
SLUUURP
MI MANCA IL BRODO CALDO.
AH AH!
L'HO FATTO DI NUOVO.
OH!
NIENTE DA FARE.

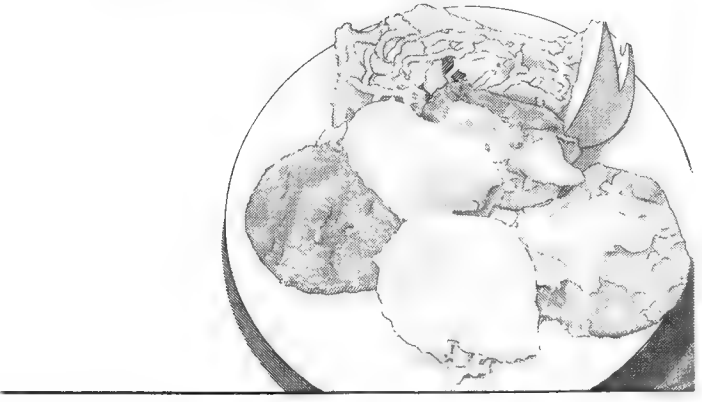


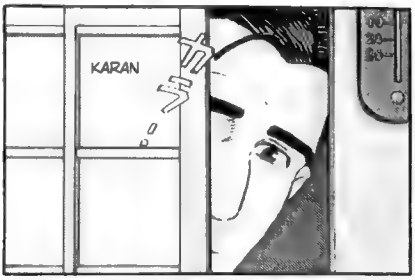


1. BAMBÙ CINESI. N.D.T.

SLURP
COMUNQUE, ALLA FINE, LE MANGERÒ.
CHOMP
CHOMP
È TENERA.
CHOMP
OGGI NON AVREI PROPRIO BISOGNO DI QUESTE DUE ENORMI FETTE DI CARNE!
WOW!
UFF... SONO SATOLLO.
L'ACQUA PER RIFARSI LA BOCCA DOPO I RAMEN È BUONA TANTO DA POTER DIRE CHE È UNA PARTE STESSA DEI RAMEN.
GLU
GLU
INFATTI STO PER SCOPPIARE.
AAH!
GLU
GLU
DEVONO ESSERE TEMPI DURI PER I RISTORANTI ORDINARI DI RAMEN E PER QUELLI A GESTIONE INDIVIDUALE.
FUUUH
GLU
GLU
MI PIACCIONO I RAMEN ORDINARI COME QUESTI.
SCUSI!
DELL'ACQUA, PER FAVORE.
SUBITO!

CAPITOLO QUATTRO:
IL SAPORE DEL CHAZUKE DI SHIMONJAKU, NEL DISTRETTO DI MITAKA A TOKYO





1. PIATTO TIPICO DELLA CUCINA GIAPPONESE CHE SI PREPARA VERSANDO DEL TÈ VERDE E DELL'ACQUA CALDA SUL RISO AVANZATO, PER POI CONDIRLO CON SVARIATI CONDIMENTI TIPICI. N.D.T.

CLANG
PREGO.
BENVENUTO.
AH...
COSA PRENDE DA BERE?
CERTO! PREGO.
POSSO...
...SEDERMI QUI?
ANZI, QUESTI POSTI DEVONO ESSERE ASSEGNATI AI CLIENTI ABITUALI SOLI...
UN BANCONE...?
VEDIAMO UN PO'...
BENE.
EHM...
E DELLE SEPPIE ESSICCATE.
UHM... SE PRENDESSI SUBITO ANCHE IL CHAZUKE SAREBBE STRANO?
EHM...
UOVA E PROSCIUTTO, E...
EHM...
VEDIAMO...
DEVO STARE CALMO. NON HO NESSUNA FRETTA, SONO UN CLIENTE DI PASSAGGIO...
INSOMMA, IN LOCALI DEL GENERE, DA SOLO NON SO BENE COME COMPORTARMI.
UN TÈ OOLONG...
CIOÈ, C'È DEL TÈ OOLONG?
SÌ, C'È.
ALTRIMENTI...
ALLORA QUELLO.

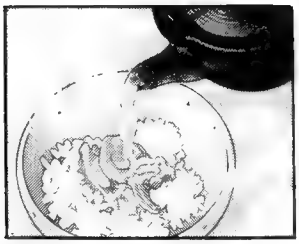
ARGH! NON SO COME, MA LA COSA MI È SFUGGITA DI MANO.
ENORME QUANTITÀ DI MAIONESE DISTRIBUITA ALLA BUONA E IN MODO AUDACE DIRETTAMENTE DAL CONTENITORE.
LATTUGA LEGGERMENTE INTRISA DI MAIONESE.
MELA TAGLIATA A FORMA DI CONIGLIETTO, COME DA BAMBINO.
NON C'È LA PARTE DEI TENTACOLI. IL COLORE È INTENSO, LO SPESSORE SOTTILE ED È ECCESSIVAMENTE DURO.
GRANDE SEPPIA ESSICCATA CUCINATA PER INTERO E SFILACCIATA.
E DIRE CHE AVEVO PENSATO DI PRENDERE SOLO UN PO' DI CHAZUKE!
CHOMP
UOVO AL TEGAMINO CUCINATO MOLTO BENE, IN CUI NON SI VEDE IL TUORLO.
FORSE È STATO CUCINATO INSIEME, CON L'ALBUME CHE SI È ATTACCATO ANCHE AL PROSCIUTTO?
CI SONO...
...TROPPE SEPPIE.
MA SENZA RISO NÉ PANE, L'UOVO CON IL PROSCIUTTO NON MI DÀ SODDISFAZIONE.
HA UN SAPORE DA CUCINA CASALINGA.
MMH.
CHOMP
CHOMP
PERÒ...
CHOMP
CHOMP
MA TUTTO SOMMATO, PIÙ LA MASTICHI, PIÙ È BUONA...
CHOMP
CHOMP
È LA PRIMA VOLTA CHE MANGIO UNA SEPPIA COSÌ DURA.
CHOMP
CHOMP
GWIH
GNAM
GNN...
È... DURA.
LA STO MANGIANDO O LA STO ELIMINANDO?
...MI SI È STANCATA LA MASCELLA.

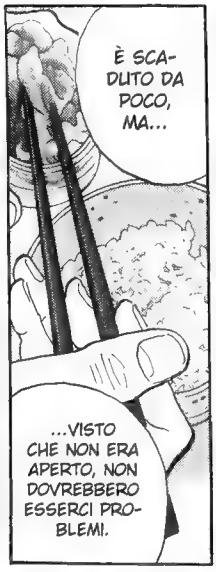
BENVENUTI.
SIAMO IN TRE.
KARAN
CHOMP
IO VOLEVO SOLO MANGIARE ALLA SVELTA DEL CHAZUKE E TORNARMENE A CASA, E INVECE...
CHE FACCIO?
CHOMP
DUE BIRRE, PER FAVORE.
AH.
IO NON BEVO, QUINDI PRENDO UN TÈ OOLONG.
CI SEDIAMO AL BANCONE!
MA NO!
SU, SHINDO! SIEDITI!
MH?
AH.
CAMBIAMO POSTO?
AH!
QUI DUE BICCHIERI DI SAKE FREDDO.
MI SCUSI.
DEL CHAZUKE CON UMEBOSHI, PER FAVORE.
AH...
SCUSATE.
FACCI COMPAGNIA ALMENO PER UN BICCHIERE!
COSA?!
AH AH AH!
SÌ, MI SCUSI.
NON LO VUOTI TUTTO D'UN FIATO?! TUTTO D'UN FIATO!
CHE FAI?
CHOMP
CHOMP

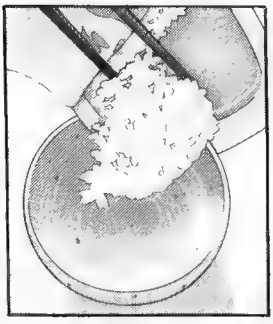
CON L'ACQUA...
EHM...
SAKE!
QUANTE TAZZINE?
AH...
TRE.
IO...
NGH.
NGH.
UH...
BEVI!
CHE TI PRENDE, SCEMO?!
AH...
BASTA, GRAZIE. NON RIESCO A BERE COSÌ TANTO.
SU, BUTTA GIÙ QUESTO!
DICI COSE DA RAGAZZINO!
CHE VUOI?
EH?
SBAGLIO, O LE STA DICENDO CHE NON PUÒ PIÙ BERE?
NON...
MI SCUSI.
SU, BEVI!
LA SMETTA!
VA BENE.
AH...
BEVI!
FORZA!
GLI ESTRANEI DOVREBBERO TENERE IL BECCO CHIUSO.
ANCHE IO NON BEVO, QUINDI CAPISCO LA SUA DIFFICOLTÀ.

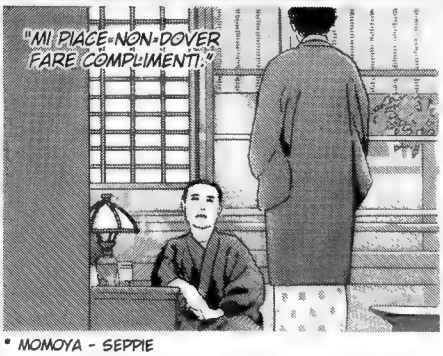
NON VEDE CHE È GIÀ PALLIDO?
MA CHE VUOI?
NON SONO AFFARI TUOI!
SCUSI.
IL CHAZUKE È GIÀ PRONTO?
CLANG
SÌ.
ARRIVA!
ALLORA ME LO METTA IN CONTO.
CHE FAI, TE NE VAI?
MI È VENUTO IL CATTIVO UMORE E MI È PERSINO PASSATA LA VOGLIA DI MANGIARE IL CHAZUKE.
QUESTO COMMENTO MI DÀ SUI NERVI.
NELLA VITA...
...CAPITANO ANCHE MOMENTI IN CUI BISOGNA MANGIARE IN SILENZIO COSE CHE NON CI PIACCIONO PER NIENTE.
IN CHE SENSO?
EH?
ERA TUTTO BUONO.
TENGA PURE IL RESTO.
OH!
GRAZIE, E SCUSI.
EHI! ASPETTA UN MOMENTO!
TUTTAVIA...
...MANGIARE È UNA LIBERA SCELTA, E NESSUNO HA IL DIRITTO DI PRIVARE GLI ALTRI DI QUESTA LIBERTÀ.
LANCI IL SASSO E SCAPPI VIA?
SIGNORE, UN MOMENTO...
CHI CREDI DI ESSERE, PER DARTI TANTE ARIE E ANDARTENE?!
KARAN

STRONZO!
CERCHI DI AVERE PIÙ CURA DEI SUOI DIPENDENTI E DEL CIBO.
GRAB
IMBECILLE!
ASPETTA!
DIRETTORE!
CLANG
CRICK
SHUN
AH!
DIRETTORE!
LA SMETTA, PER FAVORE...
S... SCUSI ANCORA.
DIRETTORE! STA BENE?!
OUCH!
ZASH
NIENTE...
NO.



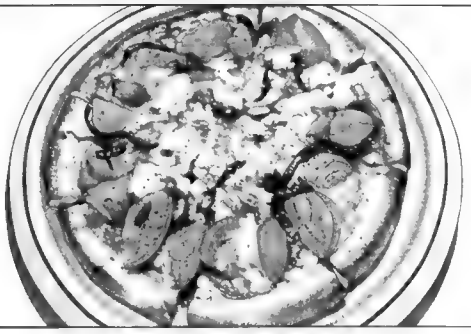


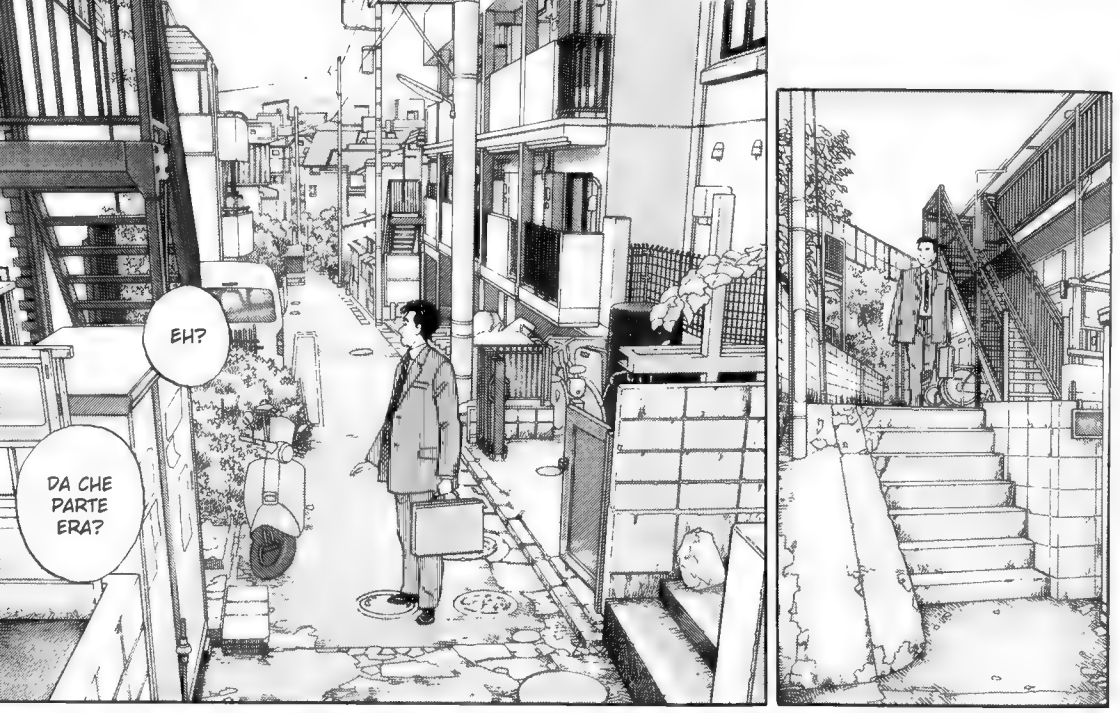




* MOMOYA - SEPPIE

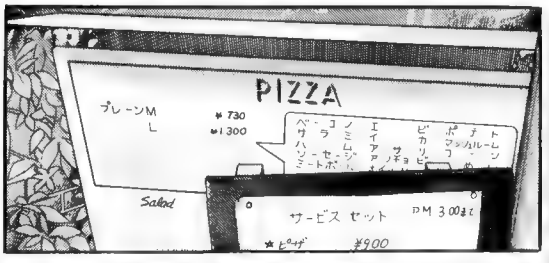
CAPITOLO CINQUE:
LA PIZZA NEI VICOLI DI SHIMOKITAZAWA, NEL DISTRETTO DI SETAGAYA A TOKYO




EH?
DA CHE PARTE ERA?

VEDIAMO UN PO'...
FORSE È DA QUELLA PARTE?

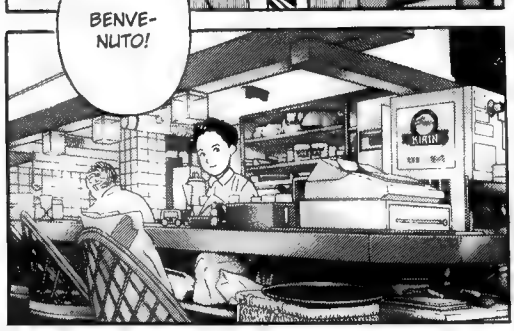
LE STRADE DI SHIMOKITAZAWA SEMBRANO NIDI DI RAGNI.
TI PERDI SUBITO.


PIZZA
プレーンM
L
¥730
¥1300
Salad
サービス セット
PM 3:00まで
ピザ ¥900

PIZZA...?
Pizza

ULTIMAMENTE...
...INFILANO LOCALI PER BERE E MANGIARE ANCHE IN STRADINE STRETTE COME QUESTA?
E MI È ANCHE VENUTA UN PO' DI FAME.

GNEEK

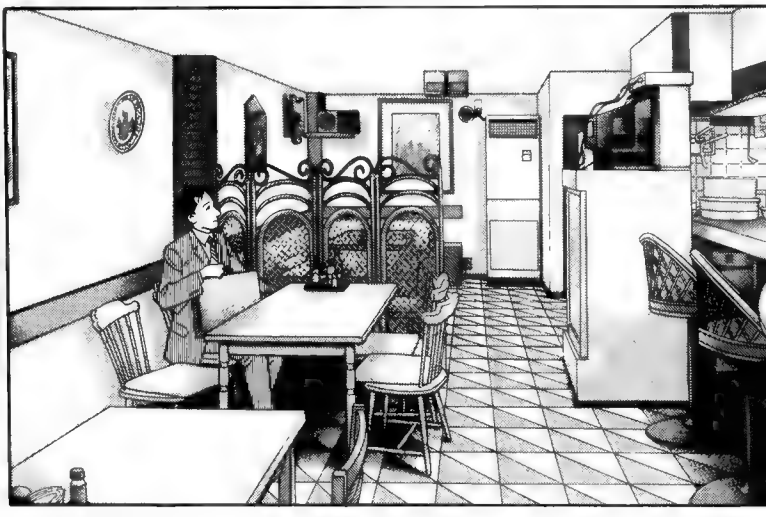

BENVE-
NUTO!
KIRIN

...CHE
CI VUO-
LE...
...PER
QUESTO
LANGUO-
RINO!

SEMBRE-
REBBE UN
LOCALE
VECCHIO...
open

FORSE È
PROPRIO
QUELLO...

ECCO IL
MENÙ.
PRE-
GO.
AH.
GRA-
ZIE.



LARGE...
...O ME-
DIUM?

C'È LA FORMULA
DI AGGIUNGERE
GLI INGREDIENTI
A SCELTA SULLA
BASE DELLA
PIZZA.
ZZA
M ··· ¥730
L ····· ¥1,300
エイア

OH!

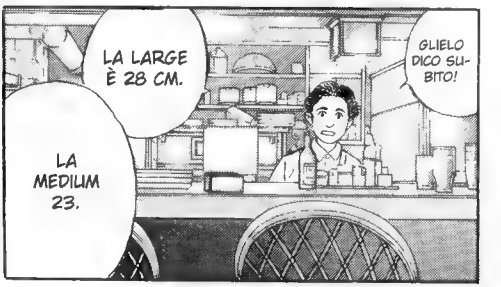
AL CON-
TRARIO
DI QUEL-
LO CHE
PENSA-
VO, NON
È NIENTE
MALE.
È COM-
PLETA-
MENTE
DIVERSO
DA QUEI
LOCALI
PER
GIOVANI
DI OGGI-
GIORNO.

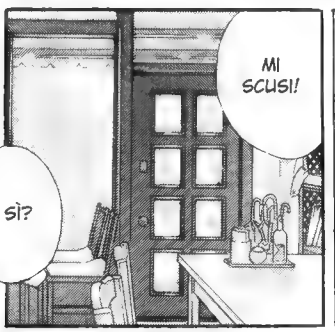
28 CM, EH?

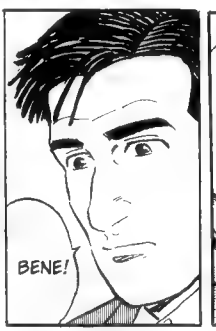
SHAA

AH.
GRAZIE.

MI SCUSI!
LA LARGE QUANTO È GRANDE, PIÙ O MENO?


LA LARGE È 28 CM.
LA MEDIUM 23.
GLIELO DICO SUBITO!

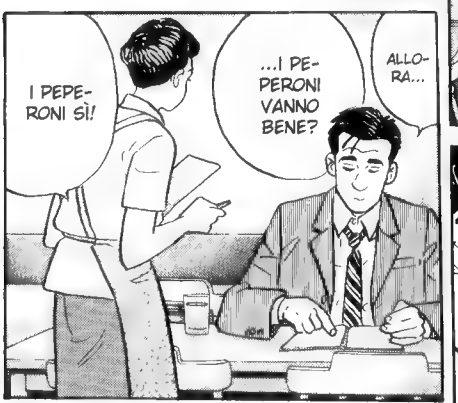

MI SCUSI!
SÌ?


BENE!

PIÙ PICCOLA DI QUANTO PENSASSI!
...È COSÌ, QUINDI?
LA LARGE...

AH.
DAVVERO?

CON IL POMODORO E I FUNGHI, LA PIZZA DIVENTA UN PO' ANNACQUATA.
AH.
...VORREI UNA LARGE CON SALAME, POMODORO E FUNGHI SHIMEJI.
DUNQUE...


I PEPERONI SÌ!
...I PEPERONI VANNO BENE?
ALLORA...

PERCHÉ, ANCHE SE NON SI DIREBBE, GLI SHIMEJI RILASCIANO MOLTA ACQUA.

EH?

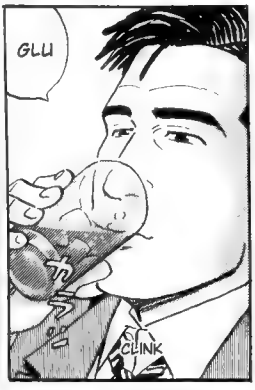
TABASCO
SÌ.

ALLORA ANCHE QUELLE.
CREDO CHE CI STAREBBERO BENE.
E UNA COCA-COLA, PER FAVORE.

BENE.
ALLORA CON I PEPERONI.

SE CI METTESSI ANCHE LE ACCIUGHE SAREBBE STRANO?

QUANTO TEMPO CHE NON BEVEVO UNA COCA-COLA IN BICCHIERE!
AAH!


GLU
CLINK

NO, È CHE MI SONO FATTO PRENDERE DALLA FRETTA E HO SPARATO DEGLI INGREDIENTI SENZA PENSARCI.
PLOP
PLOP
F S S H

ANCHE SE INASPETTATA, È UNA SCELTA CHE NON MI DISPIACE.
DÀ UN SENSO DI FAMILIARITÀ CHE RICORDA UN PO' LA NONNA.

CHE NOSTALGIA! DI QUESTI TEMPI, QUELLA TECNICA NON SI VEDE QUASI PIÙ!

OH!

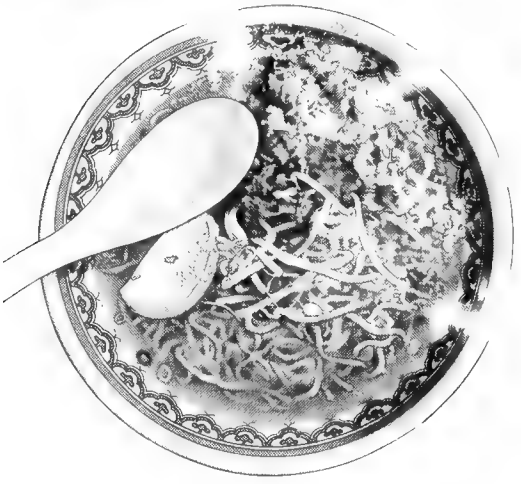
FORSE ERA UNA TECNICA DEL PERIODO SHOWA?
...IL CUOCO DEL LOCALE LA LANCIAVA IN ALTO, SE NON SBAGLIO.
ANCHE QUANDO MI PORTARONO A MANGIARE LA PIZZA PER LA PRIMA VOLTA IN VITA MIA...
...E BEVENDO COCA-COLA AMERICANA, È LO STILE GIAPPONESE.
CHOMP!
GNAM!
ANCHE QUESTA BOTTIGLIA ENORME DI TABASCO PROMETTE BENE.
TABASCO
PEPPER SAUCE
OOH!
È UNA PIZZA SENZA PRETESE.
...MANGIARE METTENDO TABASCO MESSICANO IN ABBONDANZA...
DICONO CHE IN ITALIA NON SI USI IL TABASCO, MA...
PLOP
PLOP
PLOP

È PROPRIO BUONA! NON HA UN SAPORE DA VECCHI, ANZI! È UNA PIZZA GIOVANILE.
CHOMP
GIÀ. DIREI CHE ANCHE IL SAPORE SALATO DELLE ACCIUGHE FUNZIONA.
CHOMP
CHOMP
GNAM!
NIENTE MALE. QUESTA È DAVVERO UNA PIZZA ORTODOSSA, PROPRIO COME SI ADDICE A QUESTO LOCALE.
AHM.
MH...
CHOMP
È BUONA.
POSSIAMO SEDERCI QUI?
CERTO!
SALVE!
BENVENUTI.
GNAM
CHOMP
LASCIAMO PERDERE LE ACCIUGHE, MA...
...IL POMODORO, I PEPERONI E IL SALAME MANCAVANO TOTALMENTE DI ORIGINALITÀ, NO?
MA, SE GUARDO DI NUOVO IL MENÙ, CAPISCO CHE HO SCELTO DEI CONDIMENTI BANALI.
MI SCUSI!
UN'ALTRA COCA-COLA, PER FAVORE.
SUBITO!
MH.
LA PIZZA È UNA MERENDA PER ADULTI.
CHOMP
CHOMP

SULLA PIZZA, LE POLPETTE NON SONO SOLO UNA SPORGENZA?
GNAM
ANCHE I FRUTTI DI MARE, TIPO LE VONGOLE, NON DEVONO ESSERE MALE!
CHOMP
MAGARI ACCOPPIATI ALLE MELANZANE.
EH EH! È DIVERTENTE!
MH...
CHISSÀ COM'È CON LE POLPETTE?
E TI DANNO ANCHE DEI CONSIGLI.
SI POSSONO SCEGLIERE LIBERAMENTE TUTTE QUESTE COSE.
BENE.
LA GRANDEZZA?
UNA MEDIUM.
DUNQUE, UNA PIZZA CON SEPPIE, MAIS E SEDANO.
DOVREI AVERE ANCORA SPAZIO PER UNA MEDIUM.
FORSE POTREI PRENDERNE UN'ALTRA.
ALLORA, IO POTREI PROVARE AD AGGIUNGERE ANCHE SARDINE SOTT'OLIO.
SEPPIE, MAIS E SEDANO, EH? L'HA PRESA COSÌ, NO?
UHM... FORSE SONO DEI CLIENTI ABITUALI. SONO PRATICI.
SEPPIE, MAIS E... SEDANO?
EEH?!
DA BERE?
CHOMP
CHOMP
DUE BIRRE ALLA SPINA!
EH?
BENE.
...UNA PASTA CON LE VONGOLE.
E POI...

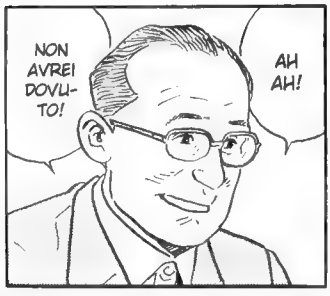
SONO FELICE CHE SI POSSA FUMARE.
FUUH.
PRENDI ANCHE LA PASTA.
DIVIDIAMO?
UHM.
GLU
GRAZIE MILLE!
A LEI!
GRAZIE E ARRIVEDERCI.
...SONO A POSTO.
COSÌ...
NON È IL CASO DI AGGIUNGERE UNA PIZZA MEDIA.
LA LARGE SI È GONFIATA DENTRO LA PANCIA.
UGH!
PERÒ, IN EFFETTI, È UN PO' TRISTE MANGIARE LA PIZZA DA SOLO, FUORI CASA...
...PIENO DI GIOVANI.
HO TROVATO UN LOCALE CARINO IN QUESTO QUARTIERE...

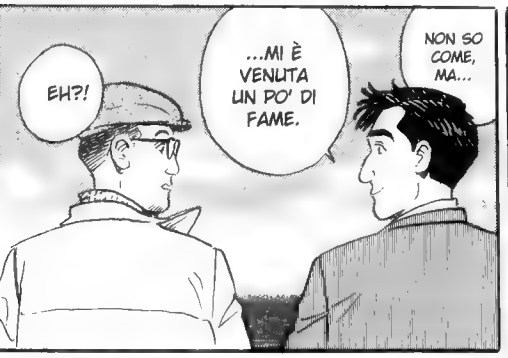
CAPITOLO SEI:
I SURAMEN DEL MUNICIPIO DELLA CITTÀ DI TOTTORI, PREFETTURA DI TOTTORI



OOH...
MI AVEVANO DETTO CHE IN REALTÀ LE DUNE FOSSERO PIÙ PICCOLE DI QUANTO IMMAGINASSI, ED ERO VENUTO CON QUESTA CONVINZIONE, MA...
...QUESTA GRANDEZZA VA AL DI LÀ DELLA MIA IMMAGINAZIONE...
PIUTTOSTO...
QUELLO È IL "DORSO DI CAVALLO".
CHE FACCIAMO?
PROVIAMO A SCALARLO?
FORSE SI PUÒ PERCEPIRE COSÌ.
GIÀ. CAPISCO.
...È UNA PROSPETTIVA CHE NON SI PUÒ IMMAGINARE!
ANF!
ANF!
ANF!
NON SI VEDE NIENTE OLTRE ALLA SABBIA E AL CIELO.
DETTO QUESTO, MAN MANO CHE CI AVVICINIAMO SI CAPISCE CHE È PARECCHIO ALTO.
VISTO CHE CI SIAMO...
SÌ.
GRIP

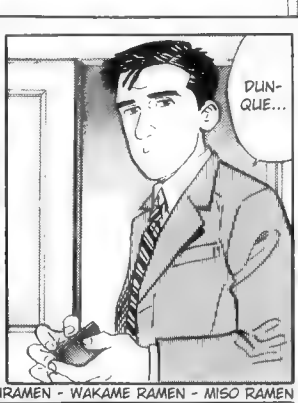
1. CELEBRE FOTOGRAFO DI TOTTORI (1913-2000). N.D.T.



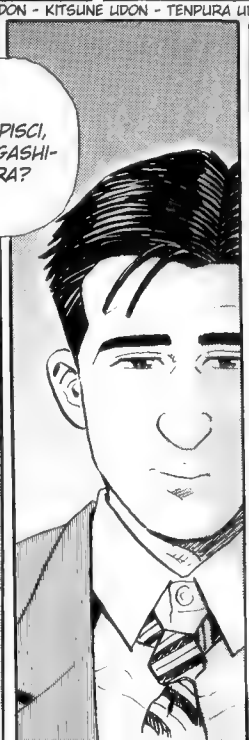


1. SPAGHETTI SPESSI A BASE DI FARINA DI FRUMENTO. N.D.T.

QUESTO POSTO È DAVVERO NIENTE MALE!
GIÀ! NIENTE MALE!
SLAM
PEEE
SARÀ!
DAVVERO, NON AVERE GROSSE ASPETTATIVE!
È PROPRIO QUELLO CHE DESIDERO!
MA NO!
...IO MI VERGOGNO DI CONSIGLIARLO A PERSONE DI ALTRE PREFETTURE.
NO, ANZI...
VORREI MANGIARE DA SOLO, SENZA PREOCCUPARMI DI DISTURBARE.
QUESTI SUONI ATTUTITI MI ALLETTANO.
LA MENSA DEL MUNICIPIO È UN POSTO FREDDO, MI VA BENISSIMO.
SURAMEN, EH?
GRAZIE.
SÌ.
VENGO A TROVARTI IN HOTEL ALLE 19:00.
A DOPO!
WROOM



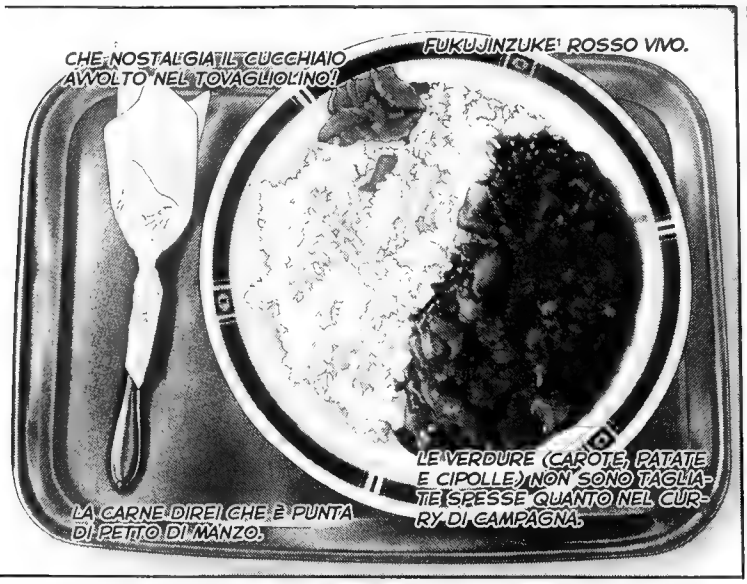
* DA SINISTRA A DESTRA: WAKAME UDON - KITSUNE UDON - TENPURA UDON - CURRY UDON - SURAMEN - WAKAME RAMEN - MISO RAMEN

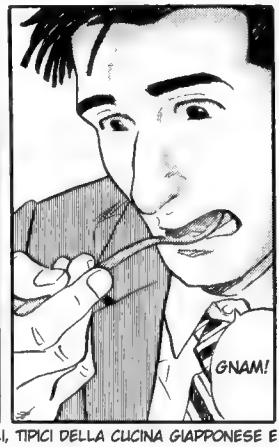


1. CARATTERI SILLABICI FONETICI GIAPPONESI. IN QUESTO CASO, IL LORO UTILIZZO AL POSTO DEGLI IDEOGRAMMI EQUIVALE ALL'USO DI UN LINGUAGGIO SEMPLICE E INFANTILE. N.D.T. E N.D.E. 2. CIRCA 2 EURO. N.D.T. 3. UDON CONDITI CON ALGHE WAKAME. N.D.T.

1. SEMPLICE PASTELLA DI ACQUA E FARINA FRITTA. N.D.T.
2. KAMABOKO CON IL CARATTERISTICO DISEGNO A SPIRALE INTERNO. N.D.T.
3. PASTICCIO DI PESCE FATTO DI SOLITO IN FORMA SEMICILINDRICA, SERVITO TAGLIATO A RONDELLE. N.D.T.

MH.
MH.
SLURP
LA POTENZA DEL PEPE È NOTEVOLE. SEMBRA DAVVERO DI MANGIARE DEI RAMEN.
MMH!
MH.
SLURP
SLURP
...NON HANNO NIENTE CHE NON VA.
PER ME...
SLURP
MH...
UNA PORZIONE DI SURAMEN, PER FAVORE.
SLURP
CIOÈ, NON SONO DAVVERO NIENTE MALE PER UNA MERENDA A BASE DI SPAGHETTI.
SLUUURP
È UNA SEMPLICE MERENDA.
...QUESTI SURAMEN...
PERÒ...
QUI SONO PIUTTOSTO POPOLARI.
SLURP
IL CURRY DI TOTTORI?
COSTA 100 YEN IN PIÙ DEL RISO AL CURRY E 50 YEN IN PIÙ DELLA COTOLETTA AL CURRY.
...EFFETTIVAMENTE ERANO LEGGERI.
NELLA MIA TESTA L'INGANNO HA FUNZIONATO.
SÌ, SONO RAMEN.





1. SOTTACETI A BASE DI MELANZANE O CETRIOLI, TIPICI DELLA CUCINA GIAPPONESE E UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE DEL CURRY. N.D.T.

CHOMP
È BUONO, MA...
MI PIACE, MA...

È IN TUTTO E PER TUTTO NORMALE RISO AL CURRY.
CHOMP
MH.

AHM!

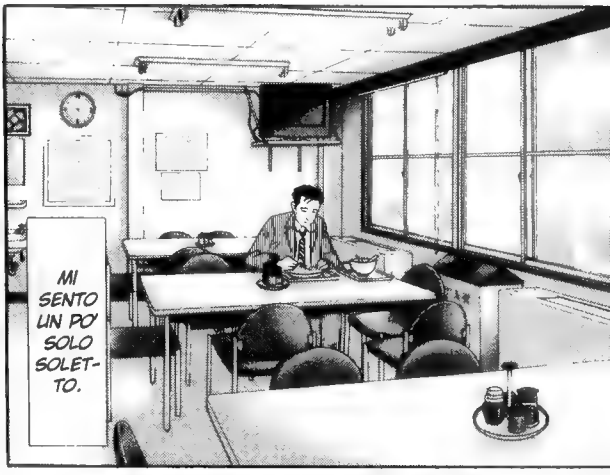
L'ESTRATTO NON HA UN SAPORE DI ESTRATTO, DIREI.
DEL GRANCHIO NON SI SENTE NEMMENO L'ODORE.

NON CAPISCO SE LA PERA ABBIA UN RUOLO O NO.
CHOMP

...IN BOCCA NON RIESCO PER NIENTE A SENTIRE L'APPORTO DELLO SCALOGNO.

INCORAGGIATO DAI SURAMEN...
... ALLA FINE HO MANGIATO TROPPO.
PHEW!

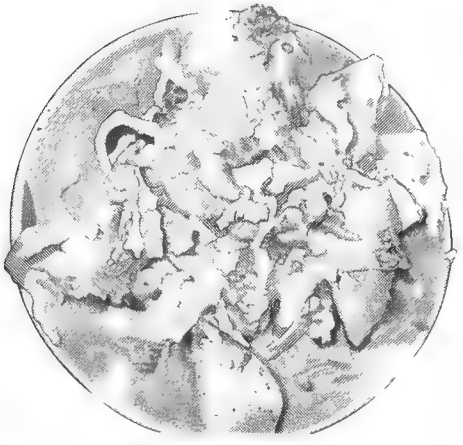
BURP!


MI SENTO UN PO' SOLO SOLETTO.

AHM.

...E SONO TORNATO IN HOTEL PRIMA CON UN TAXI.
...HO ASSAGGIATO PER COMPAGNIA DEL VINO IMBEVIBILE...
ALLA FESTA DEL CONVEGNO SUI BENI DI IMPORTAZIONE...
AAH!
NIENTE È COME L'ACQUA!
GLU GLU
UFF...
SHAAA
QUELLA NOTTE...
...CHE ERO TORNATO BAMBINO E STAVO SUL "DORSO DI CAVALLO", E ACCANTO A ME, C'ERA IL MIO DEFUNTO PADRE.
...CHISSÀ PERCHÉ, HO SOGNATO...

CAPITOLO SETTE:
IL MENÙ A BASE DI STUFATO DEL PARCO DI KOMAZAWA, NEL DISTRETTO DI SETAGAYA A TOKYO



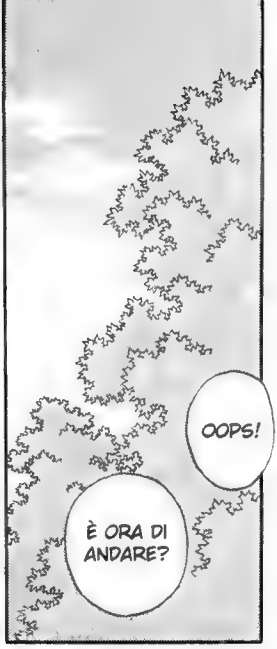
Atelier des E.B.L.
www.ebl.co.jp
NON PER NIENTE HA L'ELEGANZA DI UN OGGETTO DI FABBRICAZIONE FRANCESE, NO?
VADO A PRENDERLO!
SOLO PER I BISOGNI, SONO LIBERI DI FARE COME VOGLIONO.
EPPURE, È COSÌ ELEGANTE.
AH AH!
DI QUESTO NON SO NIENTE!
...MENTRE ANDAVO IN GIRO A CERCARLO, HO PESTATO UN SACCO DI RICORDINI DI CANI!
NO, È CHE...
NERO...
...ROSSO E BLU, EH?
IN TUTTO SONO TRENTA.
CLICK
CLICK
INTANTO, DIECI PER OGNI COLORE.
ALLORA...
...PRENDO QUESTO, QUESTO E QUESTO.
VA BENE.
GRAZIE MILLE.
DEV'ESSERE UNA CARATTERISTICA NAZIONALE!

SÌ.
CERTO!
...ALLA SVELTA?
...C'È PER CASO UN LOCALE IN CUI POSSO MANGIARE QUALCOSA DA SOLO...
DA QUESTE PARTI...
SÌ?
EHM...
OOH!
SPECIALIZZATO IN PIATTI A BASE DI STUFATO...
ECCO, NEL VICOLO POCO LONTANO DA QUI C'È UN LOCALE SPECIALIZZATO IN OTTIMI PIATTI A BASE DI STUFATO!
SONO LE 16:30, FORSE È UN PO' PRESTO...
CI SONO DAVVERO...
...UN SACCO DI CANI A PASSEGGIO!
CHE BEL PARCO...
DÀ UNA BELLA SENSAZIONE.
CHISSÀ CHE LAVORO FANNO?
...QUELLE PERSONE PORTANO IN GIRO CANI CHE SEMBRANO COSTOSI.
È ANCORA PRESTO, EPPURE...

らっぱ

SONO LE 16:55...

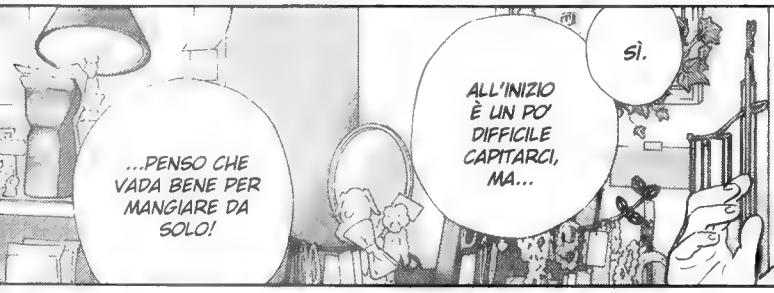
NON MI VA DI FARE LA FILA.

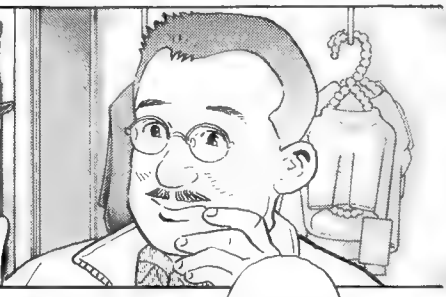

È ORA DI ANDARE?
OOPS!

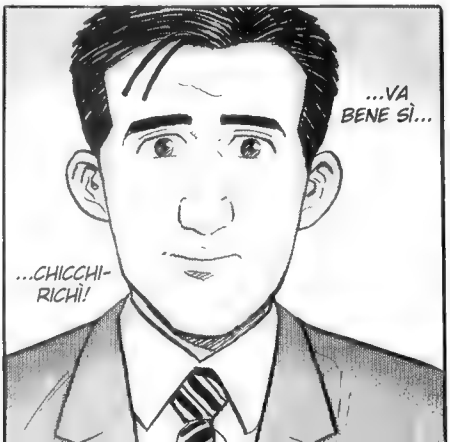
IN EFFETTI, È DIFFICILE CAPITARE QUI SENZA SAPERLO.
NON C'È SCRITTO CHE FANNO LO STUFATO, NÉ ALTRO...

UHM...

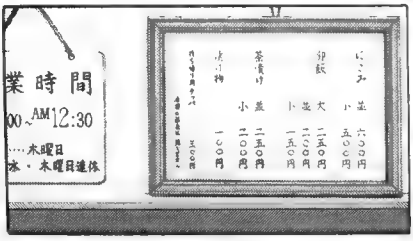
È QUI?
AH...

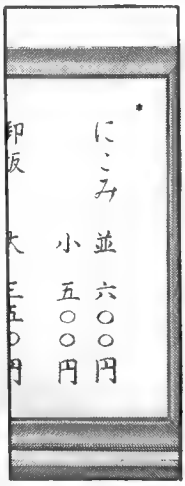

...PENSO CHE VADA BENE PER MANGIARE DA SOLO!
ALL'INIZIO È UN PO' DIFFICILE CAPITARCI, MA...
SÌ.




...CHICCHIRICHÌ!
...VA BENE SÌ...

SENZA ALCOL...
...NON SERVONO NÉ SAKE, NÉ BIRRA, VA BENE LO STESSO?
MA...



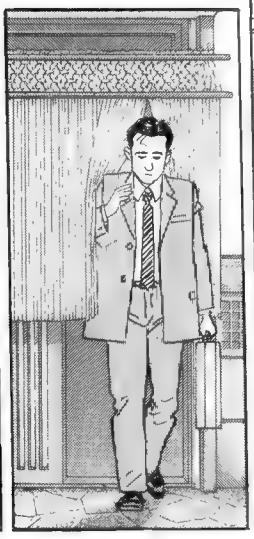


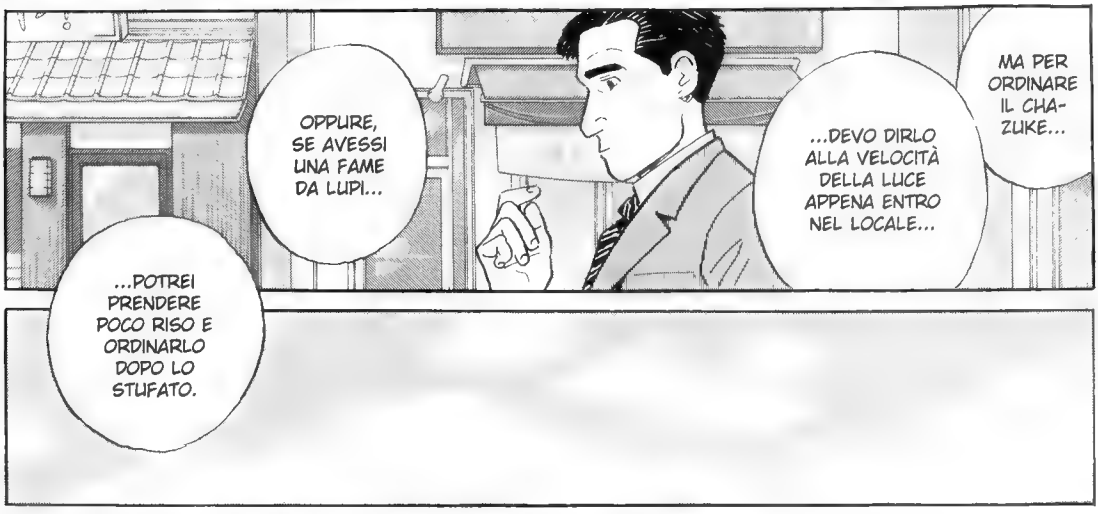
* STUFATO - PORZIONE REGOLARE: 600 YEN, PORZIONE PICCOLA: 500 YEN

1. TIPO DI SOTTACETO GIAPPONESE PRODOTTO FERMENTANDO LE VERDURE IN CRUSCA DI RISO. N.D.T.

* SI PREGA DI COMUNICARE IN ANTICIPO GLI ORDINI DA PORTAR VIA.

...È DAVVERO UN LOCALE PIENO DI MISTERI.
DAL MIO PUNTO DI VISTA, È UNO SPAZIO COMODISSIMO PER MANGIARE DA SOLO, MA...
EPPURE, NON HANNO NEMMENO BIRRA.
• ORARIO DI APERTURA 17:00 - 00:30
GIORNO DI CHIUSURA: GIOVEDÌ, OGNI TERZO MERCOLEDÌ DEL MESE
営業時間
PM5:00-AM12:30
定休日-木曜日
第三水・木曜日連休
NON LAVORANO A PRANZO, SOLO LA SERA...
ED È APERTO FINO A MEZZANOTTE E MEZZA.
...
LO MANGI TUTTO SENZA LASCIARLO, NO?
OOH!
ALLA FINE, LO METTI SUL RISO E LO MANGI, COSÌ.
PERÒ, LA PRESENZA DEL CHAZUKE SI FA NOTARE STRANAMENTE.
漬け物 TSUKEMONO
茶漬け CHAZUKE
並 小 並 小
二〇〇 一五〇 二五〇 二〇〇
SE ESISTONO LE BUONE MANIERE GIAPPONESI, SEGUIAMOLE!
CAPISCO.
SONO CURIOSO DI SAPERE ...
...COM'È IL LORO CHAZUKE.
MH.
CHOMP
SÌ, LE BUONE MANIERE GUSTOSE.
MH.
CHOMP

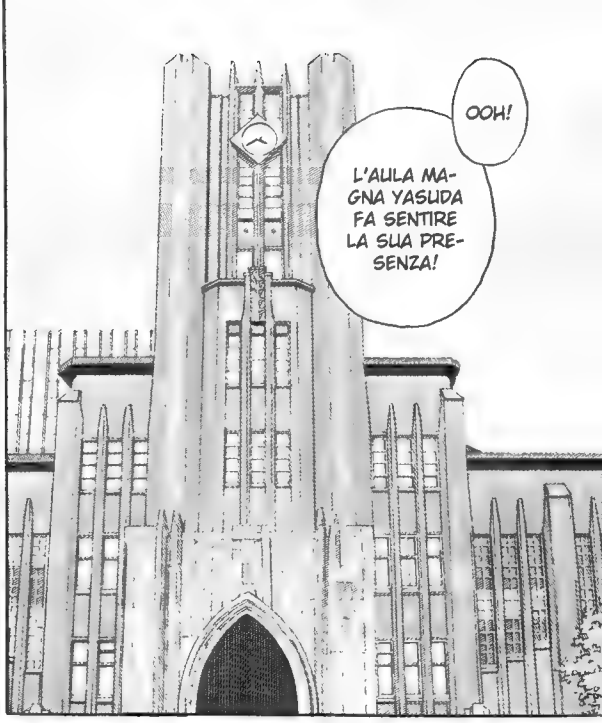


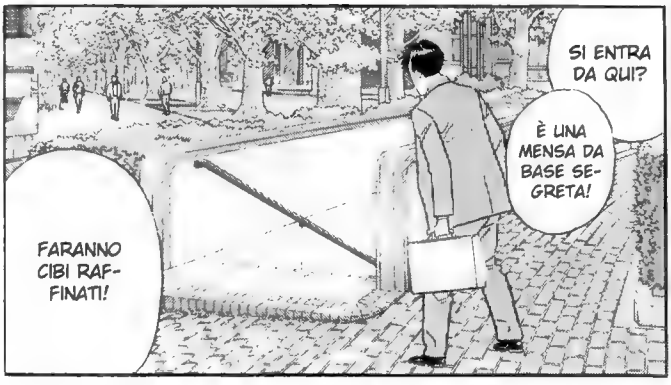


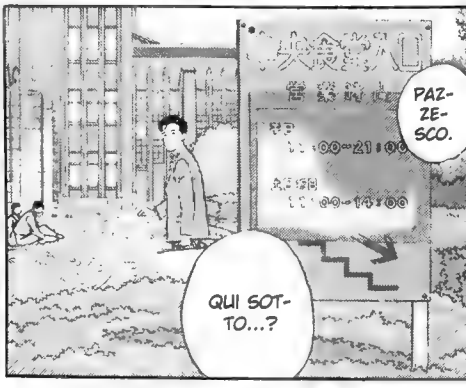
1. CIRCA 7,50 EURO. N.D.T. 2. TÈ VERDE MISTO A RISO INTEGRALE TOSTATO. N.D.T. 3. SEMI DI SESAMO ESSICCATI E CON AGGIUNTA DI SALE. N.D.T.

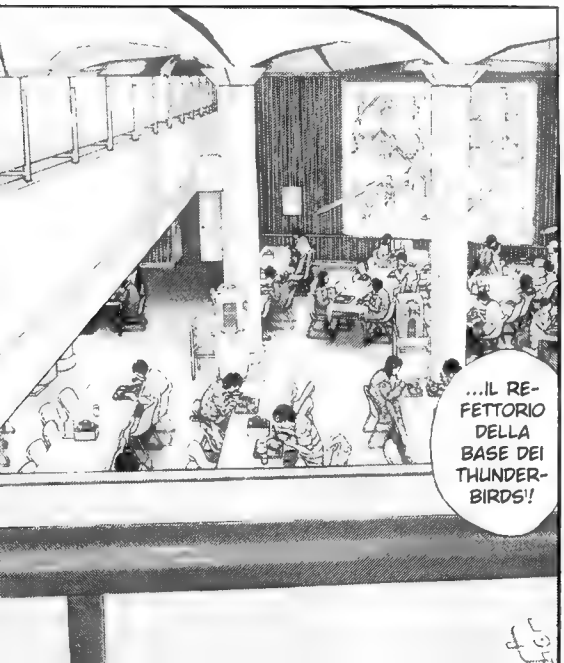
CAPITOLO OTTO:
I MENÙ AKAMON ED ECONOMY DELL'UNIVERSITÀ DI TOKYO, NEL DISTRETTO DI BUNKYO A TOKYO

SIGH!
ERA UN PROFESSORE TROPPO CHIACCHIERONE.
E ALLA FINE NON HO CONCLUSO NIENTE...
PERÒ...
...QUANTI ANNI CHE NON ENTRAVO ALL'UNIVERSITÀ DI TOKYO!
...LE LEZIONI DI QUEL PROFESSORE...?
CHISSÀ COME SONO...
GUARDANDO I GIOVANI CHE PASSEGGIANO QUI DENTRO...
...NON SI DIREBBE AFFATTO.
STRANO.
...E QUELL'ALTRO...
LUI...
...E ANCHE LEI...
...SONO STATI TUTTI AMMESSI ALL'UNIVERSITÀ DI TOKYO!
NATURALMENTE HANNO OTTIMI VOTI E HANNO SUPERATO L'ESAME DI AMMISSIONE DOPO AVER STUDIATO TANTO.







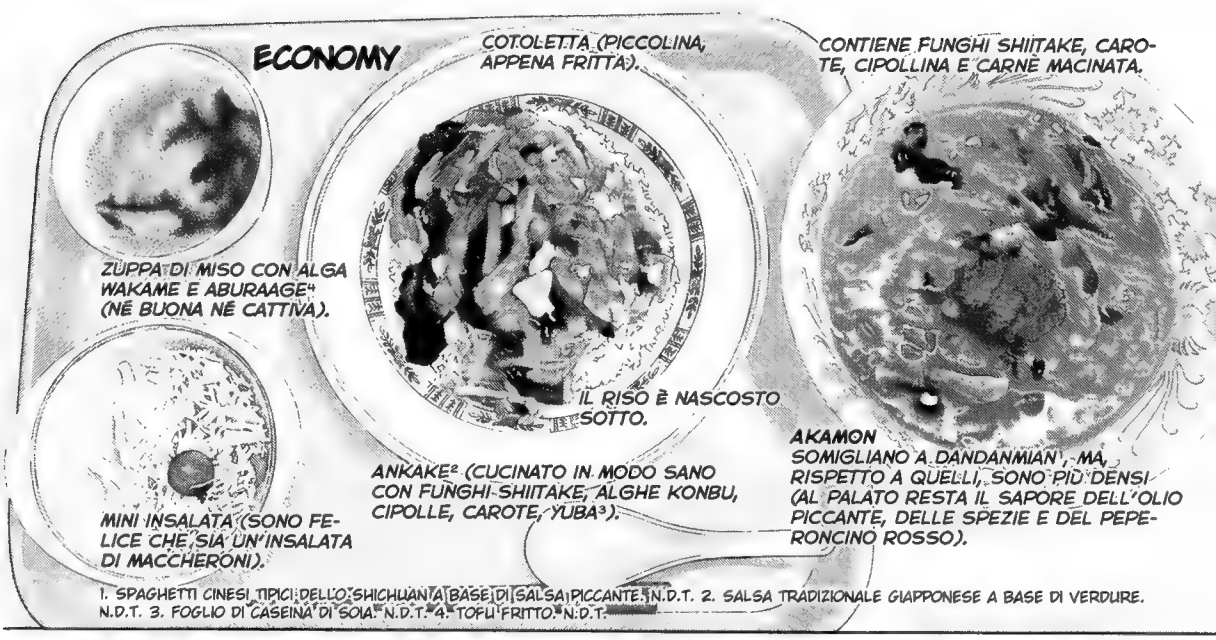


* ENTRATA DELLA MENSA CENTRALE
1. SERIE TELEVISIVA BRITANNICA DI FANTASCIENZA DEL 1964. N.D.T.

* SPORTELLO D'ACQUISTO ** SAMPLE MENU *** SCONTRINO **** MENÙ FISSO 1. ALL'UNIVERSITÀ DI TOKYO SI FORMA LA CLASSE DIRIGENZIALE DEL GIAPPONE, E SOLO STUDENTI MOLTO DOTATI RIESCONO AD ACCEDERVI. N.D.T.

* FRITTURA DI VERDURE - TIME SERVICE
** RISO CON COTOLETTA ALLA GIAPPONESE - INSALATA - ZUPPA DI MISO
*** NON C'È ZUPPA. SI PREGA DI CONSUMARE MESCOLANDO CON GLI SPAGHETTI!
1. LETTERALMENTE "CANCELLO ROSSO", UNO DEI SIMBOLI PIÙ ANTICHI DELL'UNIVERSITÀ DI TOKYO. N.D.T.

* PROGETTO - CONSIGLIATO ** MENÙ GIAPPONESE - IL PIÙ SCELTO *** SPORTELLO SCONTRINI

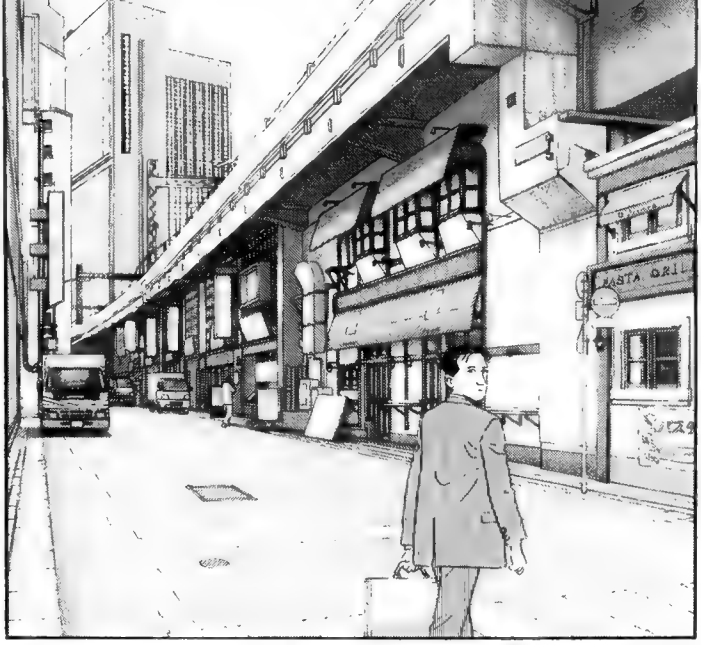


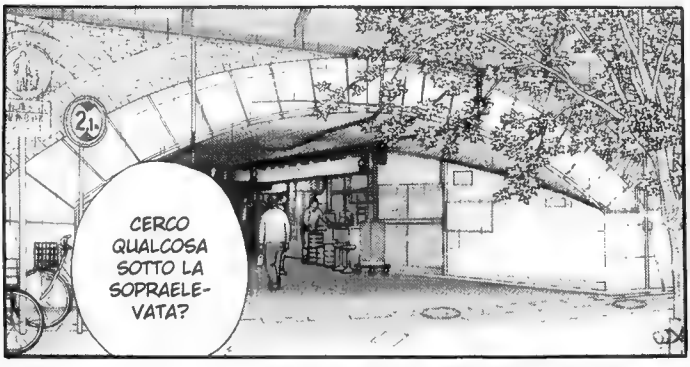
1. SPAGHETTI CINESI TIPICI DELLO SHICHUAN A BASE DI SALSA PICCANTE. N.D.T. 2. SALSA TRADIZIONALE GIAPPONESE A BASE DI VERDURE. N.D.T. 3. FOGLIO DI CASEINA DI SOIA. N.D.T. 4. TOFU FRITTO. N.D.T.

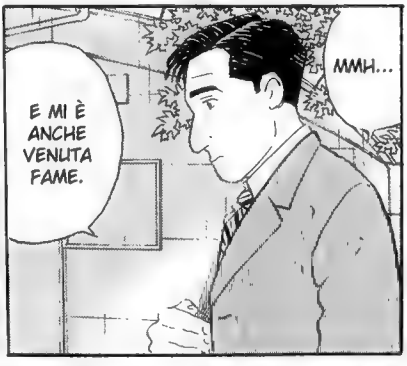
CHOMP
MH.
CHOMP
E ORA IL MENÙ ECONOMY...
AHM!
PERÒ, QUESTO PIATTO...
...RICHIEDE MOLTA ATTENZIONE AGLI SCHIZZI!
UNO SCHIZZO ROSSO COLPISCE E AFFONDA UNA CAMICIA BIANCA.
SLURP
...SI ABBINA A QUESTO ANKAKE ALLA GIAPPONESE.
CRICK
LA COTOLETTA SOTTILE E PICCOLA...
MA...
...L'ECONOMY NON È SANO.
CRUNCH
OOH!
CHE GUSTO SANO!
È UN E.M.A.!
PENSO CHE SIA LA COSA MIGLIORE.
E IO CHE LI HO MESSI INSIEME IN UN COLPO SOLO...
...DOVREI ESSERE OSANNATO!
SLUURP
FUUH.
ECONOMY.
MEZZO AKAMON.

1. ROMANZO DI SOSEKI NATSUME DEL 1909. GRAN PARTE DEL ROMANZO SI SVOLGE ALL'INTERNO DELL'AREA DELL'UNIVERSITÀ DI TOKYO. NEI PRESSI DEL LAGHETTO IN QUESTIONE IL PROTAGONISTA SANSHIRO INCONTRA PER LA PRIMA VOLTA MINEKO, LA RAGAZZA PER LA QUALE NUTRIRÀ UN AMORE SENZA SPERANZE. N.D.T.
2. EPOCA CHE VA DAL 1868 AL 1912. N.D.T.

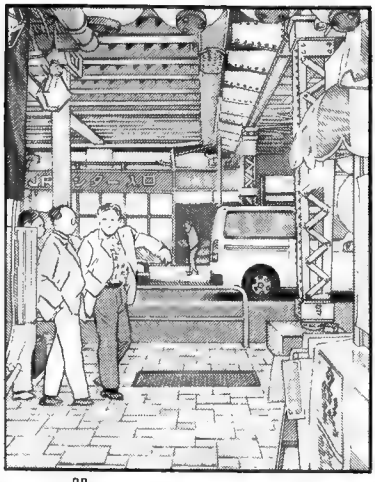
CAPITOLO NOVE:
CUCINA COREANA SOTTO IL VIADOTTO DI YURAKUCHO, NEL DISTRETTO DI CHIYODA A TOKYO







1. TENDA POSTA ALL'INGRESSO DI UN NEGOZIO O DI UN RISTORANTE CHE FUNGE SPESSO DA INSEGNA. N.D.T. E N.D.E.



PER UN ASTEMIO NON VA BENE.

SERVONO ANCHE IL PRANZO, MA...
...UN POSTO DOVE SI BEVE È PUR SEMPRE UN POSTO DOVE SI BEVE.

SHAAA
ARGH!
NO, SI È MESSO A PIOVERE A DIROTTO!
AVREI FATTO MEGLIO A PRENDERE UN OMBRELLO PIEGHEVOLE.

EH?
HA GIÀ SMESSO?

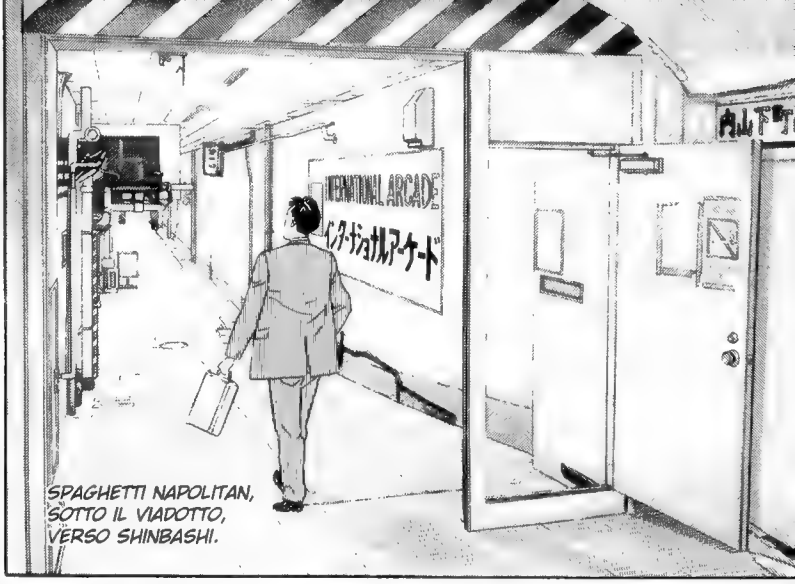
SÌ!
SPAGHETTI NAPOLITAN.

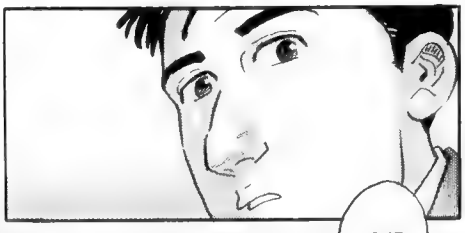
SHINBA-SHI...
ACCANTO ALLA STAZIONE C'ERA UN OTTIMO RISTORANTE DI SPAGHETTI NAPOLITAN!

UFF!
NON MI VA DI COMPRARNE UNO ADESSO.

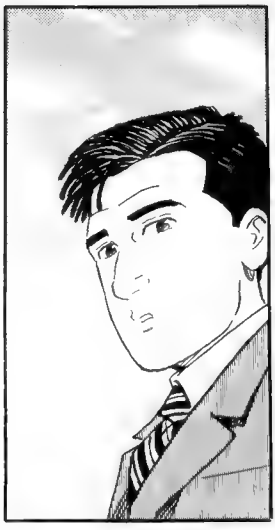
SÌ!
NAPOLI! NAPOLI!

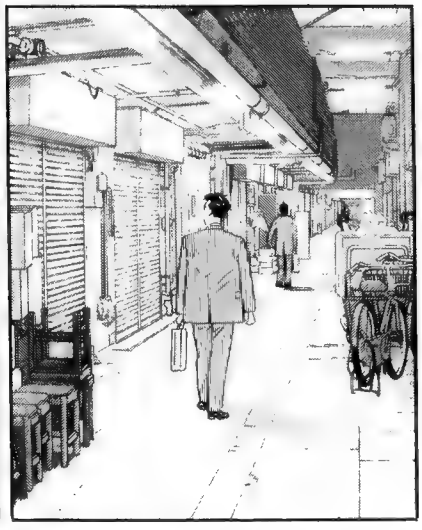
MH?
"SCORCIATOIA PER SHINBA-SHI"...



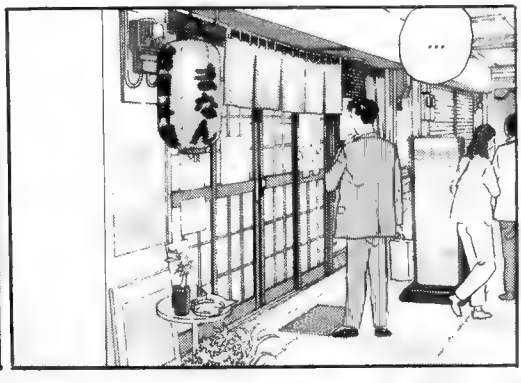


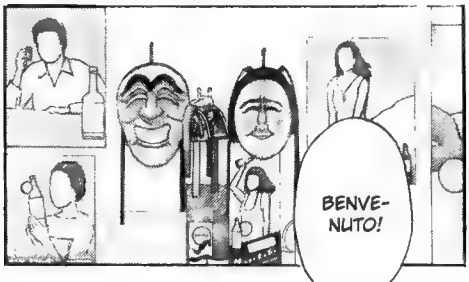
1. COMPONIMENTO POETICO TRADIZIONALE, GENERALMENTE COMPOSTO DA TRE VERSI DI 5-7-5 SILLABE. N.D.E.



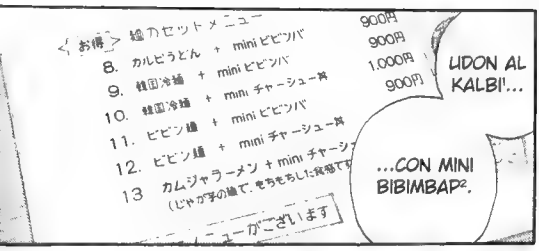


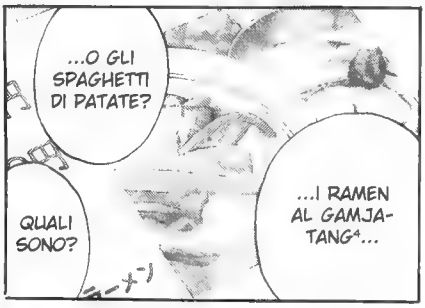
* SI PREGA DI NON SPUTARE



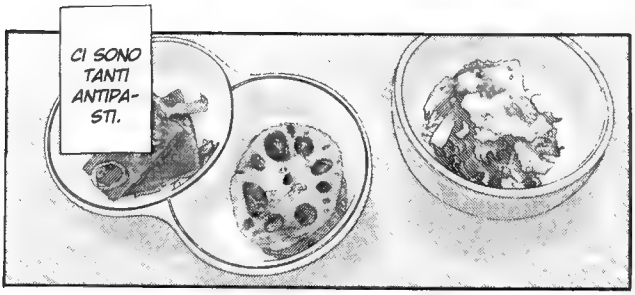


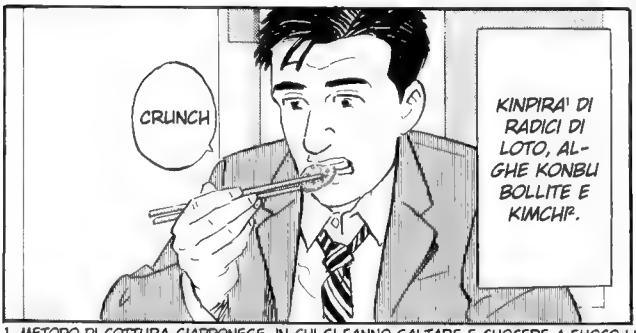
** CUCINA COREANA





1. COSTOLETTE DI MANZO O DI MAIALE MARINATE IN SALSA DI SOIA COREANA E ARROSTITE. N.D.T. 2. PIATTO COREANO A BASE DI RISO, VERDURE, UOVA E CARNE CONDITI CON SALSA DI PEPERONCINO E OLIO DI SESAMO. N.D.T. 3. LETTERALMENTE, "SPAGHETTI FREDDI". GLI SPAGHETTI DI QUESTO TIPICO PIATTO COREANO SONO IMPASTATI CON LE PATATE. N.D.T. 4. ZUPPA DI VERTEBRE DI MAIALE CON PATATE, PEPERONCINO, SESAMO, RAFANO E CIPOLLE. N.D.T. 5. LETTERALMENTE, "MAIALE ARROSTITO". NELLA CUCINA ORIENTALE, IL MAIALE VIENE ARROSTITO DOPO ESSERE STATO MARINATO CON SPEZIE, MIELE, SALSA DI SOIA E MOSTARDA ROSSA. N.D.T.





1. METODO DI COTTURA GIAPPONESE, IN CUI SI FANNO SALTARE E CUOCERE A FUOCO LENTO RADICI E VERDURE. N.D.T.

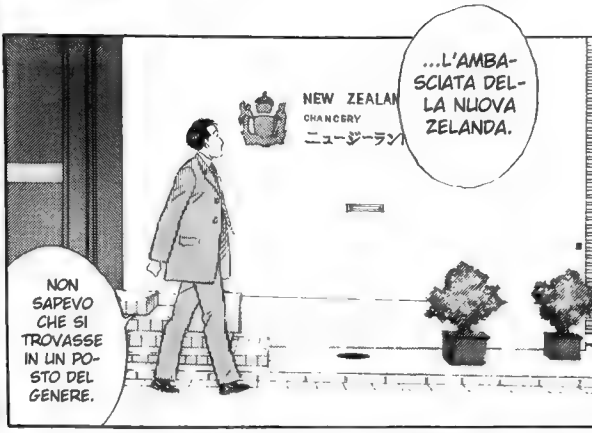
2. PIATTO TRADIZIONALE COREANO A BASE DI VERDURE FERMENTATE CON SPEZIE. N.D.T.

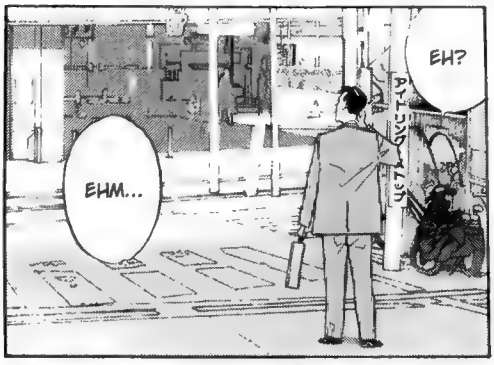
* REIMEN COREANI - NEI REIMEN, LA PROTAGONISTA È LA ZUPPA! A PRANZO LI SERVIAMO CON MINI BIBIMBAP.

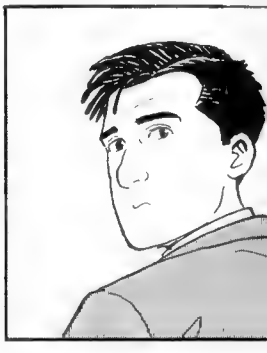
GNAM!
QUE-STO...
...È MOL-TO PIÙ BUONO DI QUANTO IMMAGI-NASSI!
OOH!
MH.
MH.
MANGIARLA CON IL RISUC-CHIO, TENENDO IN MANO LA CIOTOLA, ALLA GIAPPONE-SE...
AHM!
CHOMP
...È AN-CORA MEGLIO!
MH...
QUESTA COMBINA-ZIONE È SUPERBA.
SLURP
MH!
NIENTE È TROPPO PESANTE O TROPPO PICCANTE.
ANZI, IN REALTÀ È PROPRIO CIBO COREANO PERFETTO.
HO TROVA-TO UN BUON LOCA-LE.
AAH!
E ORA...
...CHE FACCIO?
GLU
GLU
ANCHE SE NON BEVO ALCOLI-CI...
...E NON C'È CARNE AR-ROSTITA AL MOMENTO...
...MI SENTO BENE.
NAPOLI E SHINBASHI ORA SON LONTANE.

CAPITOLO DIECI:
IL MENÙ A BASE DI SERIOLA AL TERIYAKI DI SHOTO, NEL DISTRETTO DI SHIBUYA A TOKYO

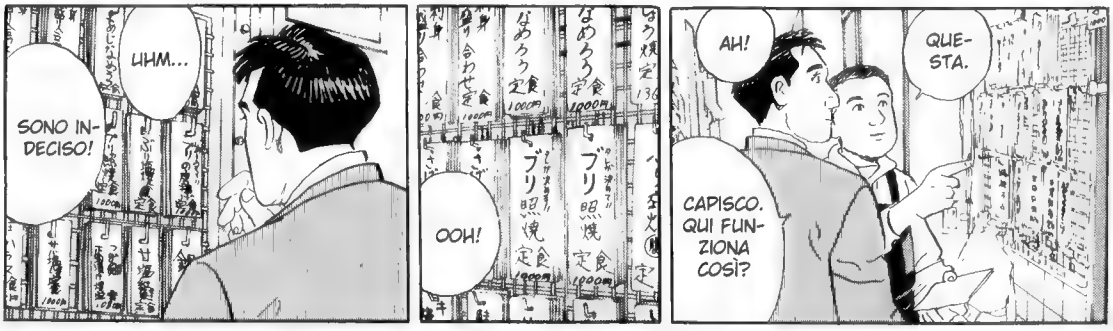
E CHE BELLA SENSAZIONE!
HA COSTRUITO SOLTANTO VILLINI A SHOTO.
ERA UN BUON CLIENTE.
AAH!
CHE BEL TEMPO!
LE 11:30?
VEDIAMO...
VA DRITTO AL PUNTO E NON È SPILORCIO.
BE', SE CAMMINO IN DIREZIONE DI SHIBUYA...
MA NON CONOSCO ALCUN LOCALE DA QUESTE PARTI...
...DI SICURO TROVERÒ QUALCOSA.
HO FAME!
È PROPRIO ORA DI UN PRANZO ANTICIPATO.
OOH!
QUESTA È...



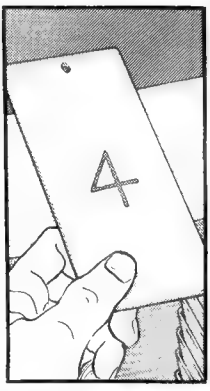


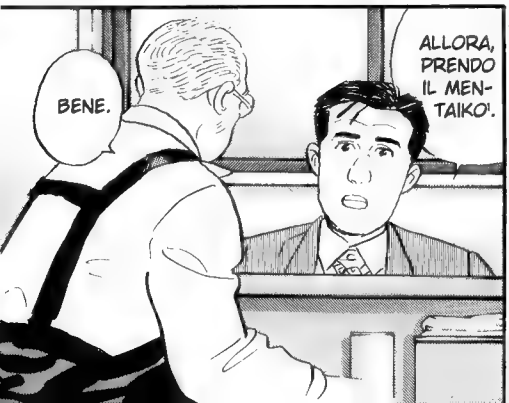


1. CATENA DI GRANDI MAGAZZINI CON UNA SEDE FORNITA DI RISTORANTI E MERCATO GASTRONOMICO ALLA STAZIONE DI SHIBUYA. N.D.T.

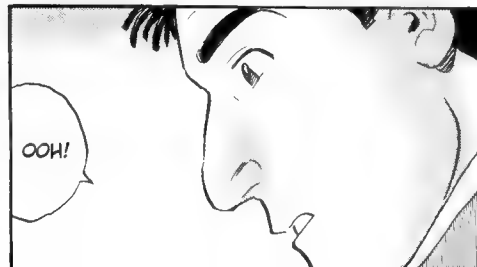


* IL SEGRETO È LA SALSA! - MENÙ DI SERIOLA AL TERIYAKI - 1000 YEN
1. SALSA REALIZZATA MESCOLANDO E SCALDANDO SALSA DI SOIA, SAKE, ZUCCHERO O MIELE. N.D.T.





1. INGREDIENTE TIPICO DELLA CUCINA GIAPPONESE, OTTENUTO MARINANDO UOVA DI POLLACK CON VARIE SPEZIE. N.D.T.



CHISSÀ SE NEI GIORNI DI PIOGGIA AUMENTANO I NUMERI VINCENTI?

UH UH!

È DIVERTENTE! SEMBRA PROPRIO UN NEGOZIO DI CARAMELLE PER ADULTI.

PERÒ, È UN LOCALE INTERESSANTE.

FORSE AVREI FATTO MEGLIO A PRENDERE L'INSALATA DI PATATE?

UH!

DATO CHE È COSTOSO, NE DANNO POCO.

EHILÀ! OGGI SEI IN ANTICIPO!

UNO SGOMBRO AL MISO.

HO PERSO...

C'È ANCHE UN PRIMO PIANO?

BENVENUTI.

SE SIETE IN DUE, ACCOMODATEVI AL PRIMO PIANO.

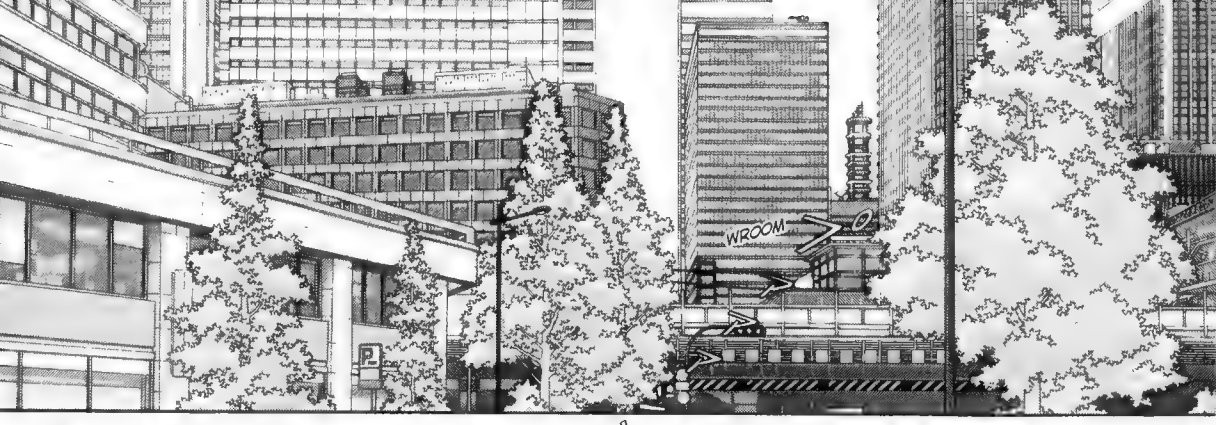
IL SIGNORE DA SOLO PUÒ ANDARE IN FONDO, GRAZIE.

AH! È PICCANTE.
E CHE QUANTITÀ DI VONGOLINE!
SLURP
È SENZ'ALTRO BUONO!
BASTA GUARDARLO PER CAPIRLO...
OOH!
HO APPENA INIZIATO A MANGIARLA, MA SO GIÀ CON CERTEZZA CHE IL RISO NON MI BASTERÀ.
MH...
MEGLIO DI QUANTO IMMAGINASSI!
UHM...
AHM!
GNAM
IL TRANCIO DI TONNO IN QUESTA CIOTOLINA.
BUONISSIMA!
BU...
QUESTO LOCALE È DAVVERO PIACEVOLE!
SÌ! È PIACEVOLE!
ANCHE LE ALGHE HIJIKI A VOLONTÀ SONO UN SERVIZIO DECISAMENTE ATTRAENTE.
NON PER NIENTE, È UN LOCALE DI PESCE FRESCO.
SQUISITO.
MH...!
MH...

* RISO E ZUPPA DI MISO A VOLONTÀ. PORTIAMO IL RISO GRATIS. È SEVERAMENTE VIETATO FARE SPRECHI! ADDEBITEREMO 500 YEN NEL CASO DI AVANZI. CHI VUOLE UNA PORZIONE PICCOLA PUÒ RIVOLGERSI AL PERSONALE.

OOPS.
ALLA FINE...
...MI CI SONO VOLUTE TRE CIOTOLE DI RISO.
PHEW!
AAH!
ERA BUONISSIMO.
AAH!
BURP!
FLIP
FLIP
CHE SPRECO!
NON DEVO LASCIARE QUESTE VONGOLINE.
FLIP
LONTANO DA UNA STAZIONE DEL GENERE...
...CI SONO UN LOCALE COSÌ RINOMATO E L'AMBASCIATA DELLA GIORDANIA.
AH AH!
LA PROSSIMA VOLTA PRENDERÒ LO SGOMBRO AL MISO...
GRAZIE.
COMPLIMENTI!
FANNO 1000 YEN.
ERA TANTO...
...CHE NON MI SENTIVO TANTO SAZIO DA ESSERE COMMOSSO.
UH!
QUANTO HO MANGIATO!

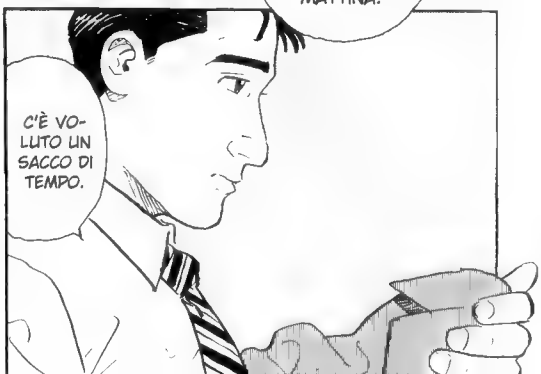
CAPITOLO UNDICI:
IL RAMEN DI TONKOTSU CON RISO DI OOTEMACHI, NEL DISTRETTO DI CHIYODA A TOKYO


WROOM

MH.
SONO GIÀ LE 13:30.
SARÀ COLPA DELLA SITUAZIONE DEL MERCATO, MA QUALUNQUE SCELTA SAREBBE STATA COMPLICATA.
HO SCELTO UN LAVORO UN PO' TROPPO GROSSO, VISTO CHE RIGUARDA I GRANDI MAGAZZINI.
FA ANCORA CALDO!

PERÒ...
...DA QUESTE PARTI NON C'È L'OMBRA DI UN RISTORANTE.

HO FAME...
ANCHE OGGI HO CHIACCHIERATO PER TUTTA LA MATTINA.


C'È VOLUTO UN SACCO DI TEMPO.

...PER IL PRANZO, MI ORGANIZZO ALL'INTERNO DELLA STAZIONE DI TOKYO?

A QUESTO PUNTO...

DA OOTEMACHI SI FA PRESTO A PRENDERE LA METROPOLITANA, MA...

...SE ARRIVASSI A PIEDI ALLA STAZIONE DI TOKYO, DOPO IL CAMBIO SAREBBE PIÙ COMODO.

IL RAMEN DI TONKOTSU[1] DI HAKATA[2]?

CHI CI VIENE?

UN RISTORANTINO DI RAMEN IN UN POSTO DEL GENERE.

MH?

1. BRODO DI OSSO DI MAIALE. N.D.T. 2. QUARTIERE DELLA CITTÀ DI FUKUOKA, FAMOSO PER IL RAMEN DI TONKOTSU. N.D.T.

SARÀ BUONO O UNA DELUSIONE?

UN LOCALE CHE RICHIEDE CORAGGIO, DATO CHE NON SI VEDE L'INTERNO.

NON CREDO DI POTER RESISTERE FINO ALLA STAZIONE DI TOKYO.

CIOÈ, NON È CHE SIA UN BISOGNO NATURALE.

È DA UN PO' CHE NON MANGIO MAIALE.

博多とん

普玉

1玉 100円

OOPS!

KARAN

IL MIO APPETITO ALL'IMPROVVISO È IRREFRENABILE.

BENE...
MH...
'NA SQUISITEZZA...?
MA SÌ!
KARAN
GRAZIE E ARRIVEDERCI!
'NA SQUISITEZZA!
BENVENUTO!
PREGO!
I LAVORATORI DI QUESTA ZONA SONO IMPIEGATI STATALI?
FORSE HO AZZECCATO IL POSTO.
* CHI NECESSITA DELLO SCONTRINO...
FUNZIONA CON IL DISTRIBUTORE AUTOMATICO?
LA SPECIALITÀ SONO GLI "ENERGY RAMEN", EH?
...NON ABBANDONO IL MIO INTENTO INIZIALE E MI BUTTO SUI RAMEN DI TONKOTSU DI HAKATA!
PERÒ...
AGGIUNGO ANCHE IL RISO.
STARANNO BENE INSIEME AL FIDATO RISO.
AH, È VERO! NEI RAMEN DI HAKATA CI SONO LA SENAPE IN FOGLIE E LO ZENZERO ROSSO.

1. PEZZETTINI DI CIBO SAPORITO ED ESSICCATO DA SPARGERE SUL RISO. N.D.T. 2. SECONDA PORZIONE DI SPAGHETTI SERVITA NEI RISTORANTI DI RAMEN QUANDO SI HA ANCORA MOLTA ZUPPA DA CONSUMARE. N.D.T.
* RAMEN DI TONKOTSU DI HAKATA

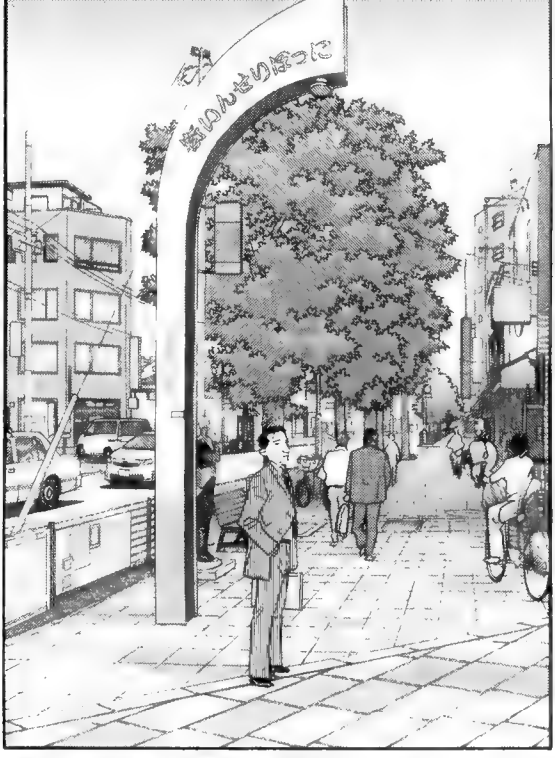
UH UH!
CI SONO STATI DEGLI SVILUPPI INASPETTATI!
LA VENDETTA DELL'ASTEMIO!
QUESTO LOCALE È STATO PROPRIO LA SCELTA GIUSTA!
UH UH!
È UNA GIOIA IMMENSA MANGIARE CON GLI SPUNTINI DEGLI UBRIACONI!
CRICK
UH!
ANDAVA BENE PURE IN SCATOLA.
...È DIVENTATO UN PASTO COMPLETO.
CON L'AGGIUNTA DELLA SCATOLETTA...
OOH!
E BUON APPETITO!
FARE TANTE MESSE A PUNTO PRIMA DI MANGIARE MI METTE DI BUON UMORE!
INOLTRE, METTO IL FURIKAKE SUL RISO.
PEPE.
SENAPE IN FOGLIE.
ZENZERO ROSSO.

ERA TANTO CHE NON LI MANGIAVO, E SONO BUONISSIMI!
MH.
MH.
HAKATA!
HAKATA!
CHOMP
CHOMP
SLURP
FUUH!
FUUH!
FUUH!
DIFFICILE RIUSCIRE A MANGIARE FUORI CON QUESTO RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO!
AAH!
QUANTO MI PIACE!
CHOMP
...LA METTO SUL RISO...
SPEZZETTO LA COSTARDELLA...
MA STA BENE ANCHE CON IL RAMEN DI TONKOTSU.
SLURP
E LO ZENZERO ROSSO STA BENE CON IL RISO!
ANCHE LA SENAPE IN FOGLIE È BUONA.
GNAM
E LA SCATOLETTA DÀ PROPRIO LA SENSAZIONE DI UNA MERENDA CASALINGA!
CHOMP
CHOMP
GNAM
GNAM
FUUH!
FUUH!
MA LA SCATOLETTA NON È NIENTE MALE DAVVERO.
SE NON SBAGLIO, QUANDO ERO GIOVANE, METTEVO TANTO DI QUELLO ZENZERO ROSSO NELLA ZUPPA DA FARLA DIVENTARE ROSSA... AH AH! CHE SCEMO!
MH.
GNAM

UHM...
NIENTE, IL RISO NON MI BASTA.
INFATTI, AVREI FATTO BENE A ORDINARLO SIN DALL'INIZIO.
MI SCUSI.
VORREI AGGIUNGERE MEZZA PORZIONE DI RISO.
VA BENE.
ADESSO PRENDO CON IL CUCCHIAIO IL RISO BIANCO CHE NON HO ANCORA SPORCATO...
...LO IMMERGO NELLA ZUPPA...
SLURP
UH!
COSÌ!
ECCO! OVVIAMENTE È DELIZIOSO.
ADESSO CI METTO SU I PEZZETTI DI COSTARDELLA...
...E POI LO ZENZERO ROSSO...
LI IMMERGO NELLA ZUPPA...
SPEZIE, RAMEN, CONDIMENTI DEL RAMEN, RISO, SCATOLETTA... LE COMBINAZIONI SONO INFINITE.
IN TOTALE LIBERTÀ.
UHM...
IN EFFETTI, FORSE IL KAEDAMA È COMUNQUE NECESSARIO. GLI SPAGHETTI SONO POCHI.
MI SCUSI.
IL KAEDAMA, PER FAVORE.
BUONISSIMO... SI PUÒ MANGIARE ANCHE COSÌ!
BU...
SLURP

UH!
LA PANCIA MI SI È RIEMPITA SOLO A GUARDARLI...
RIUSCIRÒ A MANGIARLI TUTTI?
PER ESSERE UN KAEDAMA, È UNA QUANTITÀ ENORME!
ARGH!
SÌ.
PREGO.
SLURP
SLURP
SLURP
FUUH.
FUUH.
SLURP
VOGLIO PENSARE CHE LASCIARE DEGLI AVANZI SIA STATO UN PROVVEDIMENTO DRASTICO... SCOPPIO.
ARGH!
SONO TUTTO SUDATO.
FA CALDO...
HO LASCIATO MEZZA PORZIONE DI SPAGHETTI.
SIGH! HO LA PANCIA COMPLETAMENTE PIENA.
UH.
UGH...
SCOPPIO.
GLU
GLU
UH...
UGH!
MI SECCA, MI SECCA DA MORIRE LASCIARE DEGLI AVANZI, MA... NON CE LA FACCIO PIÙ.

CAPITOLO DODICI:
L'HAMBURGER DI NIPPORI SENIGAI, NEL DISTRETTO DI ARAKAWA A TOKYO



MH?
SUSHI E PASTA...
6-5928

UHM...
MI FA PASSARE LA FAME.

ESISTONO ANCHE LOCALI CHE OFFRONO COMBINAZIONI DEL GENERE?
NON L'HO MAI VISTO NÉ SENTITO.

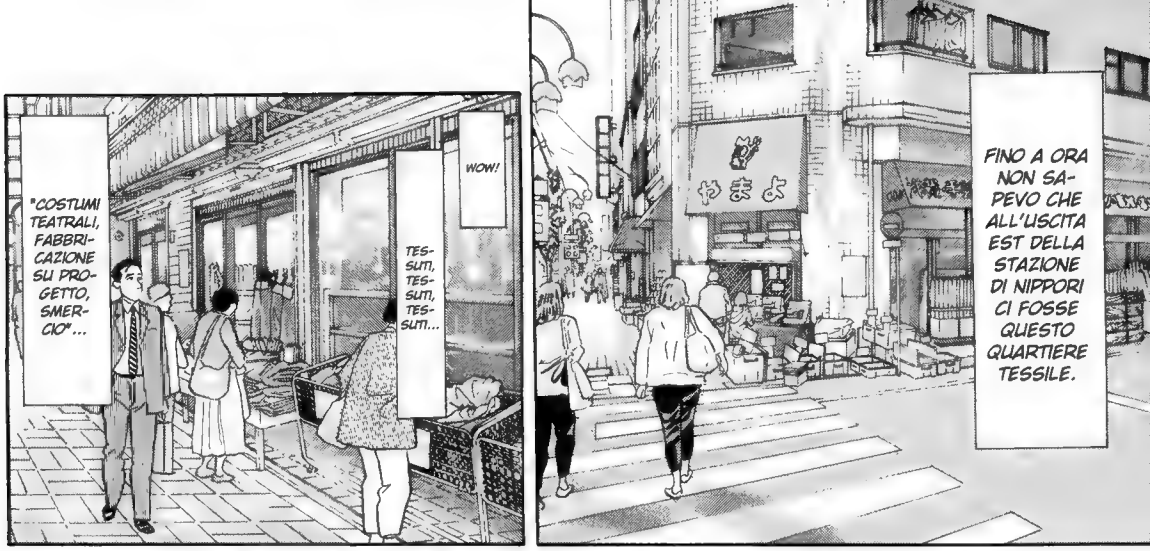
MA...
...COS'È?

HO FAME, MA...
...QUESTA È UNA SITUAZIONE STRANA.

...SONO COME L'OLIO E L'ACQUA.

MI SI BLOCCA LO STOMACO... LA FAME DI SUSHI E QUELLA DI SPAGHETTI...
CON CHE ATTITUDINE MENTALE SI DEVE ENTRARE IN UN LOCALE COSÌ?

* SUSHI & PASTA


FINO A ORA NON SAPEVO CHE ALL'USCITA EST DELLA STAZIONE DI NIPPORI CI FOSSE QUESTO QUARTIERE TESSILE.
やまよ
WOW!
TESSUTI, TESSUTI, TESSUTI...
"COSTUMI TEATRALI, FABBRICAZIONE SU PROGETTO, SMERCIO"...

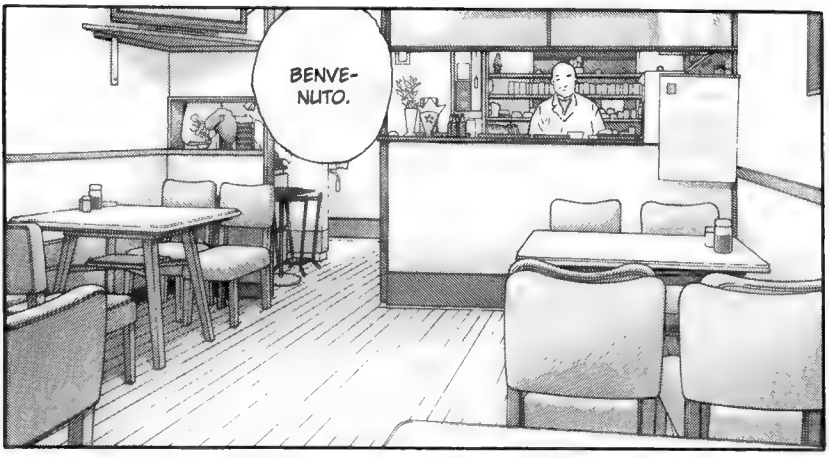
日本
JAPAN
Made in Japan
CI SONO TUTTI QUESTI TEATRI?

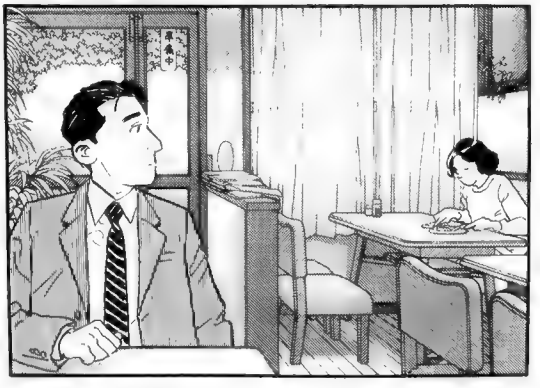
CALMA.
MA IO HO SOLTANTO FAME.

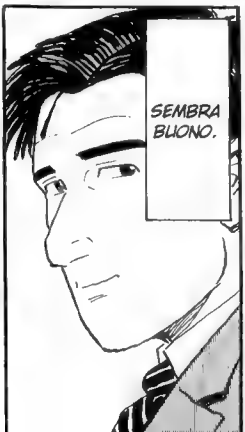
UHM.
HO CAPITO CHE HANNO STOFFE.
SÌ.
L'HO CAPITO BENE.

BALLANO?
CANTANO?
QUESTE SIGNORE COSÌ SEMPLICI... CIOÈ, ANCHE QUESTE DONNE LAVORANO NEL TEATRO?

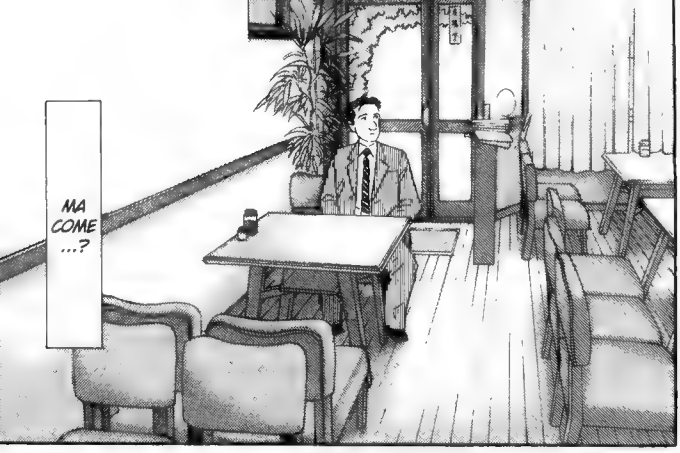
MA I PROPRIETARI DEI NEGOZI DEL QUARTIERE DOVE MANGIANO?
NO, PERSINO I GIOCHI DI PAROLE SONO ALLO STADIO TERMINALE.
CIBO E TESSUTI SONO INDIGESTI L'UNO AGLI ALTRI?
PERCHÉ DANNO UN NOME DEL GENERE, CHE SEMBRA PRENDERE IN GIRO UN AFFAMATO?
AH...
FURI KAKE?
SALE
TEL
EH?
NON SARÀ MICA...
MH?
PEE
PEE
NON CI CREDO!
COS'È QUESTO LOCALE?!
30

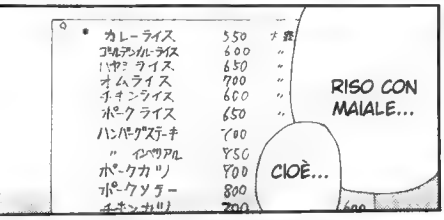


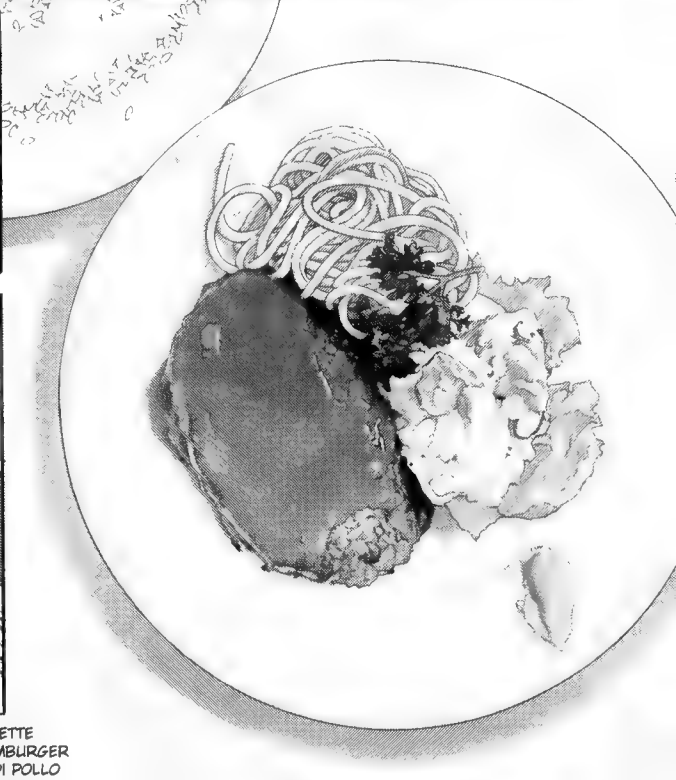




* SIAMO APERTI ** HAMBURGER - COTOLETTA DI MAIALE - COTOLETTA DI POLLO - COTOLETTA DI FILETTO - MAIALE SALTATO - POLLO SALTATO - STUFATO DI MANZO - GRATIN DI GAMBERI - OMELETTE AL PROSCIUTTO - UOVA AL PROSCIUTTO







* RISO AL CURRY - RISO AL GOLDEN CURRY - RISO HAYASHI - OMELETTE AL RISO - RISO CON POLLO - RISO CON MAIALE - HAMBURGER - HAMBURGER IMPERIALE - COTOLETTA DI MAIALE - MAIALE SALTATO - COTOLETTA DI POLLO

È DELIZIOSO.
È...
UHM...

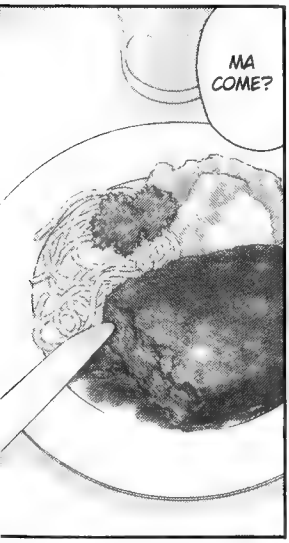
MH.
MH!

CALMA E SANGUE FREDDO.
SZICK SZICK

GNAM
ANCHE AL NETTO DELLA FAME, È UN PIATTO DI CARNE PIUTTOSTO APPROPRIATO.

ECCO!
E QUESTI...

MH.
CHOMP
IL RISO NEI RISTORANTI OCCIDENTALI HA UN SAPORE DIVERSO DA QUELLO DEI RISTORANTI GIAPPONESI O DI QUELLI A MENÙ FISSO.


MA COME?

MH?
MH?

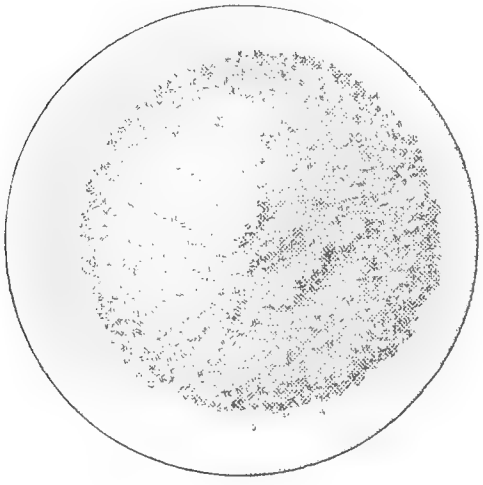
EH EH!

QUESTI CARI SPAGHETTI SCONDITI DI CONTORNO MI PIACCIONO, CHISSÀ PERCHÉ!
GNAM

EH?
DIVENTA IMPERIALE CON 50 YEN DI DIFFERENZA.
L'"HAMBURGER IMPERIALE".
VEDE? QUELLO SOTTO L'HAMBURGER...
カレーライス 550
ゴールデンカレーライス 600
ハヤシライス 650
オムライス 700
チキンライス 600
ポークライス 650
ハンバーグステーキ 700
〃 インペリアル 750
ポークカツ 700
ポークソテー 800
チキンカツ 700
チキンソテー 800
生姜焼 800
エビフライ 800
SÌ, L'UOVO LO METTIAMO...
SULL'HAMBURGER NON C'È L'UOVO...
EHM...
SCUSI...
...SU QUELL'ALTRO.
ALLORA...
...DELLE UOVA AL PROSCIUTTO, PER FAVORE.
VISTO CHE NON C'ERA L'UOVO, ALLA FINE MI È VENUTA UNA VOGLIA IRREFRENABILE DI MANGIARE DELLE UOVA AL TEGAMINO.
IL PROSCIUTTO È SPESSO.
È UN OTTIMO PROSCIUTTO.
OOH!
MH...
OTTIMO!
PIÙ IMPERIALE DELL'ORIGINALE!
UH...
AH AH!
ED ECCO LA POSTILLA IMPERIALE.
GNAM
UNO LO METTO DA PARTE E LO METTO SULL'HAMBURGER.
COSÌ...

1. NEL FOLKLORE GIAPPONESE, LA VOLPE (KITSUNE) È UN ANIMALE ASTUTO CON ABILITÀ MUTAFORMA E CAPACITÀ SOPRANNATURALI, TRA CUI QUELLE DI CREARE ILLUSIONI. N.D.E.

CAPITOLO TREDICI:
CUCINA ALGERINA A PARIGI, IN FRANCIA



E QUINDI...

VI DARÒ UNA MANO CON PIACERE.
AH! MENO MALE!
VOLEVAMO SAPERE SE C'ERA IL TEMPO GIUSTO PER QUESTO...
ESATTO.
...DA USARE PER LA SUA TESI DI LAUREA, EH?
...QUESTA SIGNORINA VUOLE SCATTARE DELLE FOTO...

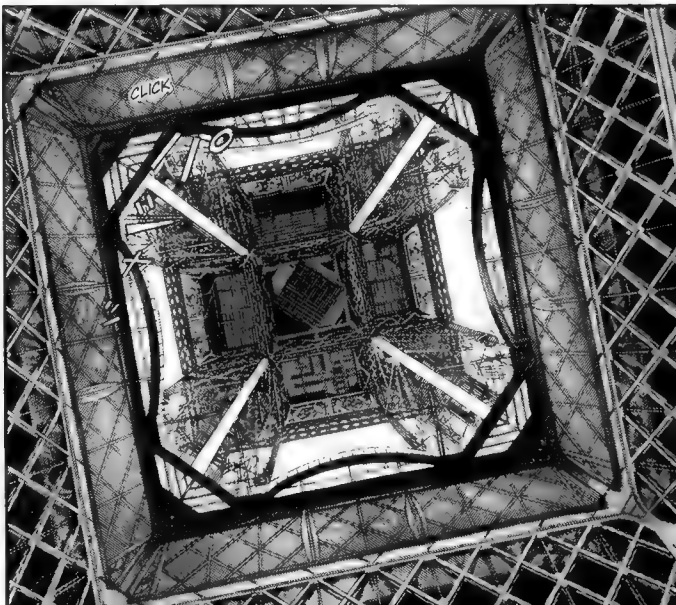
MA VORREI SCATTARLE PROPRIO DA SOTTO.
DA SOTTO?
SÌ.
...SI TRATTA DI FOTO DELLA TORRE EIFFEL.
SE HO CAPITO BENE...

LE STIAMO ARRECANDO UN GRANDE DISTURBO, DIRETTORE...
NO, CIOÈ...

E COSÌ SONO VENUTA, SENZA NIENTE DA PERDERE.
HO SENTITO CHE LA SETTIMANA PROSSIMA C'È QUALCUNO CHE VA A PARIGI.

È UN ENORME CALEIDOSCOPIO.
INTERESSANTE!

WOW!


CLICK

E NON C'È NEANCHE L'OMBRA DI UN CAFFÈ CHE SERVA IL PRANZO.
MI È VENUTA FAME.
AAH!
DICE CHE CREERÀ UN TESSUTO SULLA BASE DI QUELLA FOTO.
INSOMMA...
...AI GIOVANI VENGONO IN MENTE IDEE INTERESSANTI!
CHISSÀ SE QUEL RISTORANTE ALGERINO...
...C'È ANCORA?
AH!
MA CERTO!
PEEE
7°
SIGH!
QUANTI ANNI!
...C'È L'AFRICA AL CENTRO DI PARIGI.
A SOLI VENTI MINUTI IN METRO...

MI SENTO PIÙ A MIO AGIO QUI CHE NEI POSTI TURISTICI...
AVENUE DES CHAMPS-ELYSÉES
NON È CAMBIATO NIENTE.
CHE BELLO!
OOH!
COME SI MANGIANO?
QUANTE MELAGRANE...!
...CHE ACCOGLIE LE PERSONE COSÌ COME SONO.
MI PIACE PARIGI...
QUESTE SONO SCARPE!
AH AH AH!
LE VENDONO COME LA CARNE.
OOH!
CHE MODO PAZZESCO DI VENDERE LA CARNE!
OH!
QUEL COMMESSO...
...MI È FAMILIARE.
SÌ!
È ORA DI PRANZO, SARÀ MOLTO AFFOLLATO.
QUI!
QUI!
OH!
ECCOLO!
È QUI!
RESTAURANT L'ETOILE

MA NO... COME POTREBBE?!
CHISSÀ SE SI RICORDA DI ME?
BONJOUR.
BONJOUR.
QUESTO PANE UN PO' SECCO E INSIPIDO È OTTIMO.
AAH!
AH...
BONJOUR, MONSIEUR!
MERCI.
EHM...
COS'È CHE MI ERA PIACIUTO?
CE N'È TANTO. MENTRE LO FACCIO A PEZZETTI E LO MANGIO, MI TORNERÀ IN MENTE COSA MI ERA PIACIUTO.
OH, NO! ALL'ESTERNO C'ERA UN MENÙ, MA DENTRO NON C'È.
AH!
QUELLO COS'È? SEMBRA BUONO.
ORDINERÒ IL COUSCOUS.
AH, SÌ! CON IL COUSCOUS LO CAPIRÒ.
E POI...
MH...
IL PANE DELLA GENTE, CHE BUONO!
CHOMP
CHOMP
CHOMP
E QUELLA ZUPPA ROSSA COS'È?

S'IL VOUS PLAIT.
EHM...
DUN-QUE...
OUI.
AND...
ONE COUS-COUS.
OUI.
TRIPES?
...
SIGH!
THAT.
EH EH EH... LA TATTICA DELLO SGUARDO FURTIVO E DELL'IMI-TAZIONE.
MERCI.
OUI.
OH!
OUI.
...THAT RED SOUP.
AND...
KEBAB!
ARGH!
?
...ONE KABAB.
AND...
PRANZANO MENTRE GUARDANO LA TV, PROPRIO COME IN UN RISTO-RANTE DI RAMEN DAVANTI A UNA STA-ZIONE IN GIAPPONE.
PERÒ, I CLIENTI SONO QUASI TUTTI UOMINI DI UNA CERTA ETÀ.
E TAN-TISSIMI SONO SOLI.

UH...
C'È UN SACCO DI BRODO.
MAH... COMUNQUE C'È ANCHE IL PANE, QUINDI VA BENE COSÌ.
INOLTRE, IL SAPORE DEL POMODORO COPRE TUTTO.
BUON APPETITO!
PANE FRANCESE.
STUFATO DI TRIPPA CON MIELE, CAROTE, PATATE, ZUCCHINE, LENTICCHIE.
KEBAB.
COUSCOUS.
ZUPPA HARIRA CON POMODORI, PREZZEMOLO, CARNE DI MANZO, PASTA CORTA E UN QUARTO DI LIMONE.
BRODO DI VERDURE DA CONSUMARE CON IL COUSCOUS.
MH...
QUESTO È VERO E PROPRIO CIBO AFRICANO, CHE IN GIAPPONE NON C'È.
GNAM!
...LI MISCHIO, E...
VERSO LA ZUPPA E I CONDIMENTI SUL COUSCOUS, COSÌ...
A PROPOSITO, SAYUKI IN QUESTO LOCALE GONGOLAVA!
ASPRO E BUONO!
SÌ!
È BUONISSIMO.
UH!
QUESTO SAPORE...
LA ZUPPA SI BEVE SPREMENDOCI DENTRO IL LIMONE.
SAYUKI NE ERA ENTUSIASTA.
SIP
ANCHE SE NE SPREMO TROPPO, NON C'È PROBLEMA.

SONO TUTTI SAPORI GRADITI AI GIAPPONESI.
MH.
È OTTIMA.
ANCHE LA CARNE...
STRAP
È PIACEVOLE ANCHE IL FATTO CHE CI SIANO TANTE VERDURE, NO?
SLURP
TUTTO HA L'ASPETTO DEL POMODORO, MA I SAPORI SONO TUTTI DIVERSI!
VA TUTTO BENE. NON HO SBAGLIATO.
QUELLO... È UN SUCCO DI FRUTTA? FORSE ANCH'IO POTREI BERE QUALCOSA.
TUTTI MANGIANO IN PACE.
NON C'È NEMMENO UN LIBRICINO.
...PERCHÉ CON LA CUCINA HALAL NON SI SERVE ALCOL.
DIMENTICAVO! QUESTO POSTO CI PIACEVA TANTO...
MH... È DIFFICILE DIRE SE QUESTO SAPORE DI BIBITA ACIDA SIA BUONO O TERRIBILE.
GLU
L'HO COMPRATO.
Selecto
33cl
EHM...
SELECTO, EH?
S'IL VOUS PLAIT!
MA CERTO, È COSÌ. ALMENO C'È IL RISO ALLO ZAFFERANO.
VORREI DEL RISO.
MH... COME IMMAGINAVO, QUESTO COUSCOUS AL DENTE È TROPPO SCARSO.
LA SFIDA È STATA UN FLOP.
MA NON POSSO SAPERE COSA PROVA LA GENTE CHE LA BEVE MENTRE MANGIA.

ANCHE SE NON POSSO COMUNICARE IN GIAPPONESE, MI SENTO RASSICURATO.
EH EH!
QUESTO POSTO NON È NIENTE MALE!
OUI.
...RICE, PLEASE.
THAT...
OVUNQUE SI VADA NEL MONDO, I RISTORANTI COSÌ APPARTENGONO A UOMINI CHE SANNO QUAL È IL LORO POSTO!
OUI.
RIZ PARFUME?
SÌ. È GIALLO, MA È PROPRIO RISO.
CHOMP
CHOMP
IL RISO! IL RISO!
YAHOO!
DOV'È CHE MI TROVO...? AH! A PARIGI!
EH EH!
È UN PO' STRANO!
SE CI SONO QUESTE TRE COLONNE PORTANTI, SEI IN GIAPPONE OVUNQUE.
...IL PIATTO PRINCIPALE È IL RISO, POI CI SONO CONDIMENTI E BRODO!
DOPOTUTTO, È RISO! PER NOI...

A proposito del magnifico solitario

di Yoko Hiramatsu

Proprio tre giorni fa sono entrata in un ristorante di ramen che si trova in un vicoletto della zona, "Sanchan". Conosco bene e da tempo sia il nome sia l'indirizzo del posto, eppure si tratta di un piccolo ristorante che non mi era mai capitato di visitare. Avevo sempre pensato che prima o poi ci sarei andata, ma non avevo mai trovato il momento giusto per farlo.
Erano le due del pomeriggio passate, ero stata costretta a interrompere il lavoro della giornata, per quanto non avessi ancora finito, ed ero uscita a fare due passi barcollando, con il fumo che mi usciva dalle orecchie, quando mi era balzata agli occhi una piccola insegna poggiata sul ciglio di una stradina. L'insegna riportava questa scritta in semplici caratteri dipinti con la vernice: "i più leggeri ramen alla salsa di soia di Nishiogi".
Per qualche motivo, i miei piedi si sono fermati, e l'istante dopo ho pensato che era proprio ciò che avevo voglia di mangiare in quel momento. Mi sono sentita come se fossi scappata dal lavoro e avessi camminato fin lì per "Sanchan". Apro timorosamente la porta di "Sanchan", che ben conosco solo dall'esterno. Il bancone lindo a forma di "L", il ragazzo con il grembiule bianco dall'aria buona, la televisione sintonizzata su un canale che trasmette un talk show del primo pomeriggio. Il cliente prima di me è un signore brizzolato: indossa pantaloni al ginocchio, una camicia a maniche corte, e consuma allegramente mezza porzione di riso alla cantonese, ravioli cinesi e una birra in bottiglia. Che locale accogliente questo "Sanchan"! Sarei dovuta venirci prima. Mi sento improvvisamente felice; tutta la tensione che avevo sentito quando, poco prima, avevo messo la mano sulla porta era svanita in un attimo. Mi sono seduta su uno sgabello alto del bancone con la voglia di ringraziare il dio delle passeggiate e ho detto: «Wonton ramen*, per favore». Mi tornano in mente le parole di Goro.

Camminando dopo diversi anni nei paraggi del quartiere commerciale di Ginza, a Ooimachi, Goro si è perso ed è entrato per caso in un ristorante cinese, dove beve tutto d'un fiato una gazzosa e parla tra sé e sé (*Capitolo 3 – Hiyashi chuka e ramen di Higashi Ooi, nel distretto di Shinagawa a Tokyo*): «Gli hiyashi chuka o i ramen, viene voglia di mangiarli in un locale come questo, quasi vuoto nel primo pomeriggio».

---

* Spaghetti cinesi in brodo con wonton, pasta ripiena cinese.

È proprio così. Chissà perché sono indiscutibilmente più buoni i ramen mangiati in un locale che, superato il picco di affollamento, non attira i clienti, di quelli risucchiati nell'ora della ressa in tutta fretta, come se si fosse incalzati? E così Goro, mentre tracanna quel che resta della sua gazzosa, mormora queste parole quasi a voler esortare se stesso: «Più che fare la fila per mangiare, quello che non mi piace è avere qualcuno che aspetta dietro di me quando sto mangiando».

Il gourmet solitario non si smentisce mai. Ciò che conta per gustare ciò che si vuole, quando e come si vuole, è un'unica cosa: non essere legato a nulla. Se annulla la sua presenza in modo silenzioso è per non essere disturbato da nessuno. Infatti, quando mangia Goro deve essere solo. Un magnifico solitario, no?
Da quando è entrato in scena nel 1994, *Gourmet* è diventato un long-seller e il fatto che continui a raccogliere un enorme consenso è la prova stessa di quanto numerose siano le persone che amano questo magnifico solitario. Raccontare a voce alta non è il suo forte, non si appropria ostentatamente della posizione di cliente, si stupisce e fa scoperte, talvolta usa come condimento il dubbio e il rimorso, e fa di una porzione di verdure fritte da niente un piatto unico da una volta nella vita. Non è forse proprio questo il vero lusso? Riempirsi quanto si vuole del dialogo con se stessi, sentire di governare il proprio mondo interiore. In ogni singola mossa di Goro c'è un ampio margine di libertà.
Se da una parte ci sono l'autore dei testi e il disegnatore che amano le atmosfere tranquille, dall'altra *Gourmet* ha influenzato la società in modo sconfinato. Il piacere che riveste il cibo ci dice all'orecchio che il sapore che si comprende audacemente, nel quale non ci si può imbattere se non in modo casuale, può svelarne altri cinque o dieci. Sono i movimenti di Goro a trasmetterci il segreto per attirare il miracolo. Nello sguardo di superiorità che sembra dica: "Su, fatemi divertire!" e, ovviamente, nella sua erudizione non c'è traccia di fanfaronata. E, naturalmente, non ha il contegno di chi, alla prima occasione, si siede a capotavola. Goro lo sa: nel momento stesso in cui una cosa "normale" diventa "speciale", qualcosa scivola via per sempre.

Mi piacciono molto le scene in cui Goro non riesce a decidere se entrare in un locale o no. "Mh?", "E questo cos'è?", "Forse qui...", "Bene!"... All'inizio è indeciso sulla scelta, "Niente male!", le sue narici si attivano, non riesce a reprimere il suo desiderio e comunica con forza le reazioni di tutto se stesso. Mi emoziona il fatto che le persone diventino così indifese, quando vogliono trovare qualcosa di buono. Anche a destinazione, Goro ritrova sempre la sua forma. Anche quando, nel *Capitolo 1 – Oden in brodo dei vicoli di Aoba, a Shizuoka, prefettura di Shizuoka*, si infila nel ristorante di oden nei vicoli di Aoba, a Shizuoka, in un primo momento è pentito, temendo di essere entrato nel locale sbagliato, ma poi si lascia andare. C'è qualcosa di straordinario in questa abilità di Goro di affidarsi alle situazioni: l'istinto animalesco di seguire il flusso degli eventi senza arrendersi e senza ribellarsi. Alla fine, lui sa bene che è

più facile imbattersi in qualcosa di buono se ci si lascia andare alla corrente. Mentre il vecchietto del locale gli dice di fare attenzione perché il brodo è a base di senape, lui osserva gli shirataki, il daikon, i chikuwa e il konnyaku. Si fa persuadere all'istante dal brodo in cui è disciolto il peperoncino. Una volta che la fiamma del suo istinto è divampata, poi lui punta dritto verso la cima in un impeto di entusiasmo.
Per quanto sia discreto con gli altri, Goro è mosso da una temibile rapacità esercitata dal suo appetito. Nel *Capitolo 11 – Il ramen di tonkotsu con riso di Ootemachi, nel distretto di Chiyoda a Tokyo,* mentre mangia i ramen di Hakata, allunga le mani su una lattina di costardella cucinata nel miso, come una locomotiva in corsa prende mezza porzione di riso e, senza fermarsi nemmeno a questo punto, ordina un kaedama.

E mentre osserviamo Goro fare così, d'altra parte lui sta traendo il massimo vantaggio da pepe, senape in foglie, zenzero rosso, ramen, riso e brodo di ramen, e rivolgiamo un applauso al suo edonismo che va fino in fondo. Mi piace Goro che ci dà sotto senza freni, mettendo da parte il sacrificio immediato per le calorie o la salute. Fa sentire sollevati. Anche nel racconto eroico del *Capitolo 4 – Il sapore del chazuke di Shimonjaku, nel distretto di Mitaka a Tokyo* le sue azioni lasciano una ventata di aria pulita. Attratto dall'insegna "chazuke", attraversa il noren e non sa che fare con la seppia essiccata che ha ordinato senza sapere perché. Poi entrano tre impiegati. Con poche parole, Goro stronca il superiore che continua imperterrito a tormentare il giovane. Sarebbe assurdo chiedere di non innamorarsi del forzuto, cioè del Goro maschio, che con facilità blocca il braccio del prepotente e lo sistema. Inoltre, non possiamo che restare paralizzati davanti all'immagine di lui che, tornato a casa, tira fuori un barattolo scaduto di seppie essiccate marca Momoya, tutto solo in piena notte, e non essendosi ancora placato, imbastisce un chazuke. La sua immagine mentre butta giù tutto d'un fiato quel sentimento amaro è semplicemente dolce, triste, splendida.
Lui va dove lo portano il cuore e le gambe, e mangia quello che vuole, quando vuole e come vuole. Tutto qui, eppure il magnifico solitario in piena regola fa trapelare vagamente la stranezza umana che avvolge l'atto del mangiare. Nel cuore di chiunque alberga un Goro.
Quel signore allegro in compagnia di una mezza porzione di riso alla cantonese, ravioli cinesi e una birra in bottiglia da "Sanchan" sembrava simpatico! Credo che anche lui fosse, in fondo, un altro Goro.

Yoko Hiramatsu, saggista. Nel 2006 ha vinto il Premio Bunkamura Deux Magots con *Kaenai Aji* ("Il sapore che non si può acquistare"), nel 2012 il Premio Kodansha Essay con *Yabanna Dokusho* ("Letture barbare"). Compete con i manga di Jiro Taniguchi in *Sandwich Wa Ginza De* ("I sandwich a Ginza") e *Steak Wo Shitamachi De* ("Bistecche a Shitamachi") (con la collana Bunshunbunko).

Glossario

a cura di Susanna Scrivo e Francesca Romana Guarracino

CAPITOLO 1

Polvere di pesce *(dashiko)*: prodotto tipico di Shizuoka. Si tratta di una qualità di *kezuri-bushi*, polvere o scaglie di pesce in brodo, a Shizuoka spesso a base di sardine. Si consuma cospargendola sulle zuppe, sul tofu o su altre pietanze.

CAPITOLO 2

Chicha morada: bevanda tipica del Perù, ricavata dal cosiddetto "maiz morado", una varietà di mais di colore viola scuro coltivato prevalentemente nell'area della Cordigliera delle Ande.

Zuppa di miso: zuppa tradizionale giapponese a base di semplice acqua calda o brodo di pesce (*dashi*), a cui viene unito il miso, pasta di soia fermentata largamente utilizzata nella cucina nipponica.

Chorizo: tipologia di insaccati tipici della penisola iberica e delle aree delle ex colonie spagnole. La carne di maiale è tritata grossolanamente e condita con sale e paprika dolce o piccante che le conferisce il tipico sapore e il colore rossastro.

Lomo saltado: piatto dell'antica tradizione culinaria peruviana. Si tratta di un piatto unico servito con riso o patate, a base di carne di manzo tagliata in strisce sottili e saltata in padella con cipolle e peperoni, a cui si aggiunge anche il peperoncino giallo del Perù. Il nome deriva dal taglio del manzo utilizzato (*lomo*) e dalla particolare tecnica di cottura in pentola ad alte temperature.

CAPITOLO 6

Wakame udon: zuppa di udon condita con alghe wakame.

Kitsune udon: zuppa di udon condita con aburaage, fette di tofu fritto.

Tenpura udon: zuppa di udon condita con tenpura.

Wakame ramen: zuppa di ramen condita con alghe wakame.

Miso ramen: piatto a base di ramen serviti in zuppa di miso.

CAPITOLO 7

Tsukemono: sottaceti tipici della cucina giapponese, usati come condimento per il riso o per accompagnare le zuppe.

CAPITOLO 8

Sample menu: è usanza comune dei ristoranti giapponesi proporre i piatti del menù tramite fedeli e dettagliate riproduzioni in plastica degli stessi, esposte in vetrina all'ingresso del locale per invogliare e agevolare la scelta degli avventori, in particolare dei turisti.

CAPITOLO 9

Spaghetti napolitan: a dispetto del nome, la ricetta di questi spaghetti è giapponese. La pasta viene condita con una particolare salsa a base di ketchup (o pomodoro), cipolla, funghi, arricchita da un condimento a base di peperoncini verdi, bacon e tabasco.

Bibinmen: piatto freddo di spaghetti sottili serviti con salsa piccante.

CAPITOLO 10

Ohitashi: verdura bollita e condita con salsa di soia.

Natto: soia bollita e fatta fermentare, dal caratteristico odore poco gradevole.

CAPITOLO 12

Riso hayashi: riso condito con manzo, cipolle, funghi e una salsa a base di vino rosso e salsa di pomodoro.

JIRO TANIGUCHI

Volumi già pubblicati:

1. L'uomo che cammina
2. Allevare un cane e altri racconti
3. L'olmo e altri racconti
4. Al tempo di papà
5. Gli anni dolci
6. Gourmet
7. Gourmet 2

Prossime uscite:

8. Blanca
9. I cani degli dei

Jiro Taniguchi. Opera in 30 uscite. Ogni uscita € 9,90. Per informazioni rivolgersi al Servizio Clienti telefono 02.63.79.85.11. E-mail: linea.aperta@rcs.it. L'Editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite periodiche complessive, nonché di modificare l'ordine e la sequenza delle singole uscite, comunicando con adeguato anticipo gli eventuali cambiamenti che, se del caso, verranno apportati al piano dell'opera. Se hai perso un numero, puoi richiederlo al tuo edicolante di fiducia oppure ordinarlo su www.gazzettastore.it.

GOURMET 2

Disegni **Jiro Taniguchi** · Testi **Masayuki Qusumi**

Jiro Taniguchi
Volume 7 - *Gourmet 2*

Proprietà letteraria riservata
"KODOKU NO GOURMET" vol. 2 by Masayuki Qusumi and Jiro Taniguchi.
© 2015 by Masayuki Qusumi and PAPIER/Jiro Taniguchi. All rights reserved.
Original Japanese edition published in 2015 by Fusosha Publishing Inc., Tokyo.
Italian translation rights arranged with Fusosha Publishing, Inc., and FURARI Co., Ltd.,
through le Bureau des Copyrights Français, Tokyo.

Edizione speciale su licenza per Corriere della Sera e La Gazzetta dello Sport
© 2019 RCS MediaGroup S.p.A.

I FUMETTI DEL CORRIERE DELLA SERA n. 7 dell'11 giugno 2019

Direttore responsabile: Luciano Fontana
RCS MediaGroup S.p.A.
Via Solferino 28, 20121 Milano
Sede legale: via Rizzoli 8, 20132 Milano
Reg. Trib. n.94 del 27 febbraio 2012
ISSN 2279-9508

Finito di stampare nel mese di giugno 2019 a cura di RCS MediaGroup S.p.A.
presso L.E.G.O. S.p.A., viale dell'Industria, 2 36100 Vicenza
Printed in Italy

panini COMICS
www.paninicomics.it

Direttore mercato Italia: Alex Bertani Direttore editoriale: Marco M. Lupoi Marketing: Matteo Montanari Publishing manager: Sara Mattioli Coordinamento editoriale: Alessandra Marchioni Redazione: Marco Bazzocchi, Sonia Minen, Paola Locatelli, Valeria Silingardi Ufficio estero: Elisa Panzani Art director: Mario Corticelli Responsabile di produzione: Alessandro Nalli
Edizione a cura di Francesca Romana Guarracino Traduzione: Susanna Scrivo Lettering: Tatiana Bonora
Hanno collaborato Giulia Ballestrazzi, Serena Ghidoni

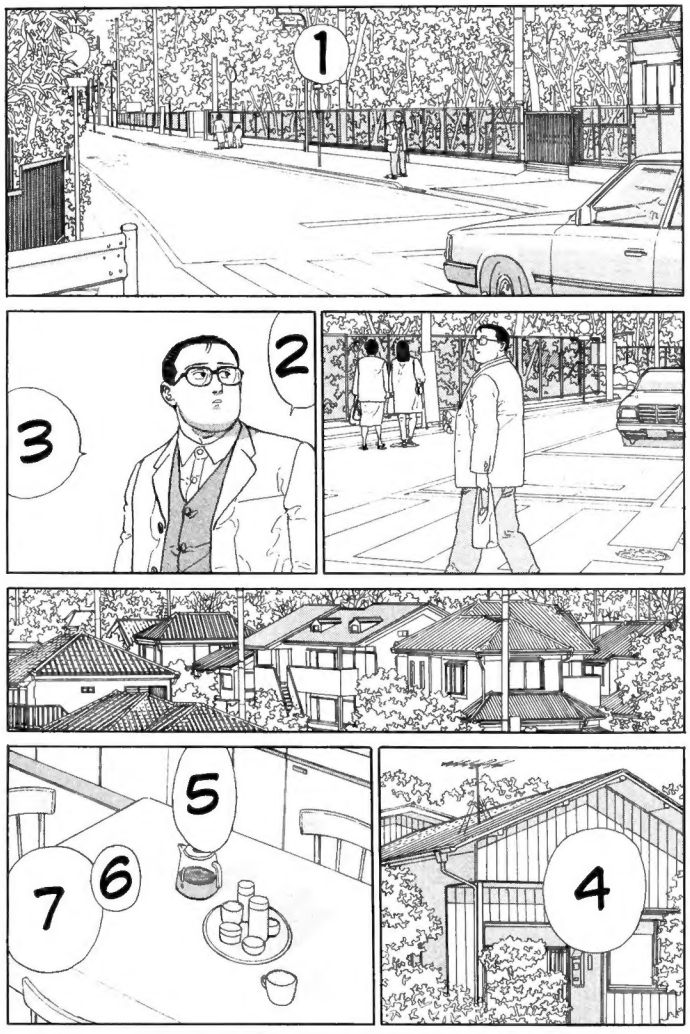
COME SI LEGGE UN MANGA

Un manga è un fumetto giapponese.

Il senso di lettura in Giappone, contrariamente a quello occidentale, procede da destra verso sinistra.

Per leggere un fumetto giapponese bisogna quindi girare il volume e iniziare da quella che, per un occidentale, sarebbe l'ultima pagina.

Ecco una tavola esemplificativa di come si legge un manga.



Jiro Taniguchi (Tottori, 14 agosto 1947 – Tokyo, 11 febbraio 2017) è stato uno tra gli autori più significativi del panorama fumettistico giapponese.

Nel 1975 ha vinto il premio Big Comic come miglior artista emergente grazie al manga *Toi koe* (*Voci lontane*). Sono seguiti nel 1992 il premio speciale della giuria allo Shogakukan Manga Award per *Inu wo Kau* (*Allevare un cane*) e il Japan Cartoonist Award nel 1993 per *Bocchan no jidai* (*Ai tempi di Bocchan*, su testi di Natsuo Sekikawa, tratto da un romanzo di Natsume Soseki), che gli è valso nel 1998 anche il prestigioso premio Osamu Tezuka e nel 2004, in occasione di Napoli Comicon, il premio Attilio Micheluzzi per la migliore opera straniera.

Fra i molti premi e i riconoscimenti internazionali ottenuti, con *Harukana machi e* (*Quartieri lontani*) si è aggiudicato nel 2003 l'Alph'Art al Festival di Angoulême per la migliore sceneggiatura e nel 2004 il premio come migliore opera straniera al Salón del Comic di Barcellona. Nel 2010, nell'ambito della kermesse di Lucca Comics & Games, gli è stato conferito il Gran Guinigi con il riconoscimento di "Maestro del fumetto", mentre nel 2011 è stato insignito della medaglia di Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres della Repubblica francese.

GOURMET 2

JIRO TANIGUCHI
MASAYUKI QUSUMI

La seconda stagione delle "avventure gastronomiche" di Goro messe su carta da Masayuki Qusumi e Jiro Taniguchi. Ricette, tradizioni del Sol Levante e non solo si susseguono in un viaggio in cui il cibo diventa il riflesso di sensazioni e sentimenti che vanno oltre il semplice atto del consumare un pasto. Chi cerca la buona cucina, insegue l'appagamento dell'anima.

9 772279 950164 90007

La Gazzetta dello Sport Tutto il rosa della vita
CORRIERE DELLA SERA La libertà delle idee

I fumetti del Corriere della Sera – JIRO TANIGUCHI
Vol. 7 – Gourmet 2
Pubblicazione settimanale € 9,90

www.paninicomics.it
PLANET manga
panini COMICS